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

ФГБОУ ВО РГАТУ

Подписано цифровой подписью: ФГБОУ ВО РГАТУ
DN: cn=ФГБОУ ВО РГАТУ, sn=Шашкова, givenName=Ирина Геннадьевна, c=RU, st=62 Рязанская область, l=ГОРОД РЯЗАНЬ, street=УЛИЦА КОСТЫЧЕВА 1, 1.2.643.3.131.1.1=120C303036323239303030363433, o=ФГБОУ ВО РГАТУ, title=и.о. проректора по развитию и качеству образовательного процесса, 1.2.643.100.1=120D313032363230313037343939 38, 1.2.643.100.3=120B303237393536343336 3931, email=university@rgatu.ru
Дата: 2021.05.31 19:23:35 +03'00'

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИСТОРИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной образовательной программы 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

Квалификация выпускника бакалавр
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Форма обучения очная
(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 1

Зачет не предусмотрен **Экзамен** 1 **семестр**

Рязань 2021

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 № 1332 от 12 ноября 2015 г

Разработчик: доцент кафедры гуманитарных дисциплин
(должность, кафедра)

_____ О.И. Шмелева
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)

_____ Л.Н. Лазуткина
(подпись)

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

Цель дисциплины - сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом 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.

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

Дисциплина «История» представляет собой обязательную дисциплину базовой части модуля Б1.Б.01 и относится к направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

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. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	основные этапы и закономерности исторического развития	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества	способностью анализировать закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	36	36
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	36	36
В том числе:	-	-
Подготовка к тестам	18	18
Проработка конспектов лекций	18	18
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки	2		2		4	8	ОК-2
2	Исследователь и исторический источник	2		2		4	8	ОК-2
3	Особенности становления государственности в России и мире	2		2		4	8	ОК-2
4	Русские земли в 13-15 вв. и европейское средневековье	2		2		4	8	ОК-2
5	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации	2		2		6	10	ОК-2
6	Россия и мир в 18-19 веках: попытки модернизации и промышленный переворот	2		2		6	10	ОК-2
7	Россия и мир в 20 веке	4		4		4	12	ОК-2
8	Россия и мир в 21 веке	2		2		4	8	ОК-2
	Итого	18		18		36	72	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ раз-делов	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки	1.1 Предмет и задачи истории	2	ОК-2
2	Исследователь и исторический источник	2.1 Исследователь и исторический источник	2	ОК-2
3	Особенности становления государственности в России и мире	3.1 Цивилизации Древнего Востока и античности 3.2 Древнерусское государство	2	ОК-2
4	Русские земли в 13-15 веках и европейское средневековье	4.1 Русские земли в 13-15 веках и европейское средневековье	2	ОК-2
5	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации	5.1 16 век в истории России и Европы 5.2 Россия в 17 веке в контексте развития европейской цивилизации	2	ОК-2
6	Россия и мир в 18-19 веках: попытка модернизации и промышленный переворот	6.1 Россия и мир во второй половине 18 века 6.2 Россия и мир в 19 веке. Господство Европы 6.3 Россия и мир в первой половине 18 века 6.4 Великие реформы 1860-х-1870-х гг. 19 века в России	2	ОК-2
7	Россия и мир в 20 веке	7.1 Россия и мир в 1900-1914 гг. Первая мировая война и ее последствия 7.2 СССР и страны Запада в межвоенный период 7.3 Вторая мировая война и ее последствия (1945 -2000гг)	4	ОК-2
8	Россия и мир в 21 веке	8.1Россия и мир в 21 веке	2	ОК-2
	ИТОГО		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки	1.1 Предмет и задачи истории	2	ОК-2
2	Исследователь и исторический источник	2.1 Проблемы подлинности источников по Отечественной истории в науке и массовом сознании	2	ОК-2
3	Особенности становления государственности в России и мире	3.1 Цивилизации Древнего Востока и античности 3.2 Древнерусское государство	2	ОК-2
4	Русские земли в 13-15 вв. и европейское средневековье	4.1 Русь и Европа в 13-15 веках	2	ОК-2
5	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации	5.1 16 век в истории России и Европы 5.2 Россия в 17 веке в контексте развития европейской цивилизации	2	ОК-2
6	Россия и мир в 18-19 веках: попытки модернизации и промышленный переворот	6.1 Россия и мир в первой половине 18 века 6.2 Россия и мир во второй половине 18 века 6.3 Россия и мир в 19 веке. Господство Европы	2	ОК-2
7	Россия и мир в 20 веке	7.1 Россия и мир в 1900-1914гг. 7.2 Первая мировая война и ее последствия 7.3 СССР и страны Запада в межвоенный период 7.4 Вторая мировая война и ее последствия 7.5 СССР в 1945-200гг.	4	ОК-2
8	Россия и мир в 21 веке	8.1 Россия и мир в 21 веке	2	ОК-2
	ИТОГО		18	

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
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	4	ОК-2
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	4	ОК-2
3.	Особенности становления государственности 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	4	ОК-2
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.	4	ОК-2
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	6	ОК-2
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.	6	ОК-2
7.	Россия и мир в 20 веке	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних	4	ОК-2

		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.	4	ОК-2
	ИТОГО		36	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) Не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-2	+		+		+	Экзамен, тест, устный опрос

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6. 1 Основная литература

1. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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

2. 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

3. 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.

6.3 Периодические издания

1. Вопросы истории : науч. журн. / учредитель Федеральное Агенство по печати и массовым коммуникациям. – 1926. - Москва, 2016. – Ежемес. – ISSN 0042-8779. - Текст : непосредственный.

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	**Данные договора**	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020

ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1.Шмелева О.И.. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «История» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О.И. Шмелева. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1.Шмелева О.И. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «История» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О.И. Шмелева. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
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 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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЛОСОФИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной образовательной программы 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

Квалификация выпускника бакалавр
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Форма обучения очная
(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 2

Зачет не предусмотрен **Экзамен** 2 семестр

Рязань 2021

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 № 1332 от 12 ноября 2015 г

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин
(должность, кафедра)

_____ М.С. Рублев
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)

_____ Л.Н. Лазуткина
(подпись)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель - 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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» входит в базовую часть модуля Б1.Б.02 и относится к направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанного дела». Дисциплина читается во 2 семестре.

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 Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	использовать основы философских знаний	способностью использовать основы философских знаний

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		2
Аудиторные занятия (всего)	36	36
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	36	36
В том числе:	-	-
Подготовка к тестам	16	16
Проработка конспектов лекций	20	20
Другие виды самостоятельной работы		
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Философия, ее предмет и место в культуре	2		4		4	10	ОК-1
2.	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	4		2		4	10	ОК-1
3.	Учение о бытии	2		2		4	8	ОК-1
4.	Учение о познании	2		2		6	10	ОК-1
5.	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	2		2		4	8	ОК-1
6.	Учение о человеке	2		2		4	8	ОК-1
7.	Учение о ценности (аксиология)	2		2		4	8	ОК-1
8.	Глобальные проблемы современности	2		2		6	10	ОК-1
	Итого	18		18		36	72	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ разделов	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	ОК-1

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.)	4	ОК-1
3	Учение о бытии	Бытие как проблема философии. Монистические и плюралистические концепции бытия. Материальное и идеальное бытие. Пространственно-временные 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.	2	ОК-1
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.	2	ОК-1
5	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Философское понимание общества и его истории. Общество как саморазвивающаяся система. Культура и цивилизация. Многовариантность исторического развития. Необходимость 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.	2	ОК-1

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	ОК-1
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.	2	ОК-1
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.	2	ОК-1
	ИТОГО		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены
5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые 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	4	ОК-1
2	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Миф, религия и предфилософия Классическая, неклассическая, постклассическая философия (типы рациональности) О.в.ф. как классификационный концепт Исторические эпохи в развитии философской мысли.	2	ОК-1
3	Учение о бытии	Бытие как проблема философии. Концепции развития	2	ОК-1
4	Учение о познании	Познание как предмет философского анализа. Основные дискуссии по познанию в истории идей Проблема истины в философии Позитивизм и сциентизм в философии	2	ОК-1
5	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Философское понимание общества и его истории. Типология обществ Структура общества Общество, культура, цивилизация	2	ОК-1
6	Учение о человеке	Философские подходы к пониманию человека Человек и мир в современной философии.	2	ОК-1
7	Учение о ценности	Природа ценности. Ценность как ориентир поведения человека. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести.	2	ОК-1
8	Глобальные проблемы современности	Глобальные проблемы современности, их природа, классификация, возможность разрешения (философские аспекты). НТП и проблема «конца истории» Философское осмысление глобализации. Диалектика глобального и локального.	2	ОК-1
	ИТОГО		18	

5.6. Научно-практические занятия не предусмотрены
5.7. Коллоквиумы не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Форми-руемые компе-тенции
1.	Философия, ее предмет и место в культуре	Работа над конспектом лекции, знакомство с учебником (Введение) и УМК	4	ОК-1
2.	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками, заполнение таблицы исторических периодов, комментарий фрагмента из Гераклита (или другого философа)- самостоятельная работа по этой теме включает как подготовку к семинару, так и возвращение и углубленное повторение историко-философского тематического материала при подготовке последующих занятий	4	ОК-1
3.	Учение о бытии	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	4	ОК-1
4.	Учение о познании	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками. Самостоятельная проработка вопроса о методах и формах познания.	6	ОК-1
5.	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	4	ОК-1
6.	Учение о человеке	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	4	ОК-1
7.	Учение о ценности	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, методического пособия	4	ОК-1
8.	Глобальные проблемы современности	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	6	ОК-1
	ИТОГО		36	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) Не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-1	+		+		+	Тесты, устный опрос, экзамен.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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

2. 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.

6.2 Дополнительная литература

1. 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

2. Яцевич, М. Ю. Философия : учебное пособие / М. Ю. Яцевич. — Кемерово : КузГТУ 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

3. 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.

6.3 Периодические издания

1. Вопросы философии : науч.-теор. журнал / учредители : Российская академия наук, Президиум РАН. – 1947, июль. - . - Москва : Наука, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0042- 8744. – Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	**16.12.2019 – 15.12.2020**
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	**01.09.2020 - 31.08.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	**16.02.2020-16.02.2021**

ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021**
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

1. Рублев М.С. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Философия» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М.С. Рублев. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Рублев М.С. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Философия» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М.С. Рублев. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
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 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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования ___ бакалавриат
(бакалавриат, магистратура)

Направление(я) подготовки (специальность) __ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) __ Технология организации ресторанного дела _____
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника ___ бакалавр

Форма обучения _____ очная
(очная, заочная)

Факультет _____ технологический
(полное наименование факультета)

Кафедра гуманитарных дисциплин _____
(сокращенное и полное наименование кафедры)

Курс _____ 1, 2 _____ Семестр_____ 2, 3, 4 _____

Зачет _____ 2, 3 _____семестр

Экзамен _____ 4 _____семестр

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин
(должность, кафедра)

_____ И.В. Чивилева
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)

_____ Л.Н. Лазуткина
(подпись)

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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина Иностранный язык является дисциплиной базовой части Б1.Б.03, включенной в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 “Технология продукции и организация общественного питания”.

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).

При разработке и реализации программы бакалавриата организация ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные);

ориентированной на практико-ориентированный прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК- 5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	- основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия; - языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма.	- использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	- способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	112	36	36	40
В том числе:				
Лекции				
Лабораторные работы (ЛР)	112	36	36	40
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)				
Другие виды аудиторной работы				
Самостоятельная работа (всего)	140	72	36	32
В том числе:				
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	64	36	20	8
Самоподготовка к лабораторным занятиям	56	28	10	18
Самоподготовка к зачету/экзамену	20	8	6	6
Другие виды самостоятельной работы				
Контроль	36			36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	зачет	экзамен
Общая трудоемкость час	288	108	72	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	3	2	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	112	36	36	40

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п\п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Курсовой П/Р (КРС)	СРС	Всего (без экзамена)	
1	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)		4			10	14	ОК-5
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Natie Town/City		6			12	18	ОК-5
3	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.		2			8	10	ОК-5
4	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession		6			12	18	ОК-5
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: “The Present Day Food Industry”		2			10	12	ОК-5
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.		4			14	18	ОК-5

7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. *Audial Practice. Oral Practice*. Diet		6			6	12	ОК-5
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.		4			8	12	ОК-5
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.		6			2	8	ОК-5
10.	*Oral Practice* “Meals"		2			6	8	ОК-5
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.		6			8	14	ОК-5
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.		4			8	12	ОК-5
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals		6			4	10	ОК-5
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to		4			4	8	ОК-5
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins		8			2	10	ОК-5
16.	*Vocabulary Work + Grammar:* Глаголы to be и to have. Безличные предложения.		4			4	8	ОК-5
17.	*Grammar:* Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: *Meat and Meat products*		6			2	8	ОК-5
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form. Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.		4			2	6	ОК-5
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization		2			4	6	ОК-5
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.		4			2	6	ОК-5
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.		4			4	8	ОК-5
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.		6			2	8	ОК-5
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке		8			2	10	ОК-5
24.	Grammar Revision		4			4	8	ОК-5
	Итого		112			140	252	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Предшествующие дисциплины не предусмотрены																									
	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины не предусмотрены																									

5.3. Лекционные занятия – не предусмотрено

5.4. Лабораторные занятия

№ п\п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость	Формируемые компетенции
1	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)	4	ОК-5
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Natie Town/City	6	ОК-5
3	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.	2	ОК-5
4	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession	6	ОК-5
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: “The Present Day Food Industry”	2	ОК-5
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.	4	ОК-5
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. *Audial Practice. Oral Practice*. Diet	6	ОК-5
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	4	ОК-5
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	6	ОК-5
10.	*Oral Practice* “Meals"	2	ОК-5
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	6	ОК-5
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	4	ОК-5

13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	6	ОК-5
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	4	ОК-5
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	8	ОК-5
16.	*Vocabulary Work + Grammar:* Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	4	ОК-5
17.	*Grammar:* Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: *Meat and Meat products*	6	ОК-5
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	4	ОК-5
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	2	ОК-5
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.	4	ОК-5
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.	4	ОК-5
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.	6	ОК-5
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке	8	ОК-5
24.	Grammar Revision	4	ОК-5
	ИТОГО	112	

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

№ п\п	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)	10	ОК-5
2.	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Natie Town/City	12	ОК-5
3.	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.	8	ОК-5
4.	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession	12	ОК-5
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: “The Present Day Food Industry”	10	ОК-5
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many,	14	ОК-5

	little/few, a little/a few. Правила употребления.		
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. *Audial Practice. Oral Practice*. Diet	6	ОК-5
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	8	ОК-5
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	2	ОК-5
10.	*Oral Practice* “Meals"	6	ОК-5
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	8	ОК-5
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	8	ОК-5
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	4	ОК-5
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	4	ОК-5
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	2	ОК-5
16.	*Vocabulary Work + Grammar:* Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	4	ОК-5
17.	*Grammar:* Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: *Meat and Meat products*	2	ОК-5
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	2	ОК-5
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	4	ОК-5
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.	2	ОК-5
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.	4	ОК-5
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.	2	ОК-5
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке	2	ОК-5
24.	Grammar Revision	4	ОК-5
	ИТОГО	140	

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

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр	КР/ КП	СРС	
ОК - 5		+			+	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Волкова, Т. П. English for Bachelor's Degree Students (Английский язык для студентов-бакалавров) : учебное пособие / Т. П. Волкова. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 238 с. — ISBN 978-5-86185-958-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142709

6.2 Дополнительная литература

1. Белоусова, А. Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов : учебник / 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: https://e.lanbook.com/book/
2. Гамова, О. Л. Английский язык : business English : деловой английский : учебное пособие / О. Л. Гамова. - Воронеж : Издательско-полиграфический центр «Научная книга», 2019. - 84 с. - ISBN 978-5-4446-1332-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1086212.
3. Романов, В. В. Английский язык для автомобилистов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по следующим специальностям и направлениям: 190109.65 «Наземные транспортно-технологические средства», 190600.62 «Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов» и 190700.62 «Технология транспортных процессов». - Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. – URL: http://bibl.rgatu.ru/MarcWeb2/Default.asp

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	**16.12.2019 – 15.12.2020**
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	**01.09.2020 - 31.08.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

Чивилева И.В. Методические рекомендации по проведению лабораторных занятий по дисциплине «Иностранный язык» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И.В. Чивилева. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Романов В.В., Чивилева И.В., Степанова Е.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Иностранный язык» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В.В. Романов, И.В. Чивилева, Е.В. Степанова – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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 организаций	
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. **Фонды оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестаций обучающихся по дисциплине** (Приложение 1).

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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИКА

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: очная

Курс: 1

Семестр: 1

Курсовая(ой) работа/проект: не предусмотрены учебным планом

Зачёт: не предусмотрен учебным планом

Экзамен: 1 семестр

Рязань
2021

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года, приказ № 1332.

Разработчики:

доцент кафедры экономики и менеджмента А.Б. Мартынушкин

ст. преподаватель кафедры экономики и менеджмента О.И. Ванюшина

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры экономики и менеджмента 31 мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой экономики и менеджмента А.А. Козлов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование экономических знаний, необходимых для освоения изучаемых в дальнейшем конкретных экономических дисциплин и выработка навыков экономического мышления как обязательного элемента мировоззрения специалиста с высшим образованием.

Задачи изучения дисциплины:

1. Обеспечить знание студентами основ современной экономики;
2. Рассмотреть принципы принятия людьми экономических решений, взаимодействия людей в экономической жизни, функционирования экономики в целом;
3. Провести детальное ознакомление с основными экономическими проблемами.

Профессиональные задачи:

1. Контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.
2. Установка критериев и показателей эффективности работы производства.
3. Определение объёмов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина «Экономика» относится к базовой части блока 1 (Б1.Б.04).
Дисциплина «Экономика» является основополагающей для изучения таких дисциплин как: «Менеджмент», «Маркетинг».

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 программ бакалавриата:

- производственно-технологическая (дополнительная)
- организационно-управленческая (дополнительная)
- научно-исследовательская (основная)
- проектная (дополнительная)
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Владеть знаниями (знать)	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.	- природу и сущность экономических явлений и процессов	- анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы	- технологией использования информации экономического содержания при осуществлении профессиональной деятельности
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	- принципы оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	- различать основные виды затрат и факторы влияния на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	- навыками оценки финансовое состояние предприятия питания
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	- экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия	применять приемы и методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками экономического анализа производства продукции и навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	36	36			
В том числе:					
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	18	18			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы КСР					
Самостоятельная работа (всего)	36	36			
В том числе:					
Самостоятельная работа	9	9			
Контрольная работа	9	9			
Реферат	9	9			
Эссе	9	9			
КСР					
Контроль	36	36			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36			

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ.	СРС	Всего (без экзамена)	Формируемые компетенции
1	Микроэкономика	10	10	18	38	ОК-3, ПК-14
2	Макроэкономика	8	8	18	34	ОК-3, ПК-14, ПК-22
	ИТОГО	18	18	36	72	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1	
		1	2
Предыдущие дисциплины не предусмотрено			
Последующие дисциплины			
1.	Менеджмент	+	+
2.	Маркетинг	+	+

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоёмкость часы	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1	1	**Тема 1. Предмет и методологические основы экономической теории.** Экономическая теория как наука, предмет и метод науки. Два уровня рыночного хозяйства: микро- и макроэкономика. Функции экономической теории. Позитивная и нормативная экономическая теория. Понятие экономических агентов и их основные виды.	2	ОК-3, ПК-14
2	1	**Тема 2. Основы рыночного хозяйства. Рыночный механизм.** Товарное производство и предпосылки его возникновения. Товар и его свойства. Три уровня товара и его жизненный цикл.	2	ОК-3
3	1	**Тема 3. Конкуренция и её виды.** Конкуренция и её виды: ценовая, маркетинговая и конкуренция качества.	2	ОК-3
4	1	**Тема 4. Основы теории спроса и предложения.** Спрос. Закон спроса. Неценовые детерминанты спроса. Эластичность спроса по цене и по доходу. Предложение. Закон предложения. Неценовые детерминанты предложения. Эластичность предложения по цене.	2	ОК-3, ПК-14,
5	1	**Тема 5. Сущность и основные постулаты теории потребительского поведения.** Понятие полезности. Общая и предельная полезность. Закон убывающей предельной полезности.	2	ОК-3
6	2	**Тема 6. Цена, издержки и прибыль фирмы в рыночной экономике.** Предприятия, фирмы и их виды Финансовые показатели деятельности фирмы и принятие решений. Издержки в долгосрочном периоде: производственная функция фирмы и Изокванты.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
7	2	**Тема 7. Макроэкономическое равновесие, его механизм** Понятие макроэкономического равновесия. Совокупный спрос и его факторы. Совокупное предложение и его факторы.	2	ОК-3, ПК-14
8	2	**Тема 8 . Цикличность экономического роста и развития рыночной экономики.** Экономическое развитие и его уровень. Экономический рост, его источники и измерения. Факторы экономического роста. Теории экономического роста.	2	ОК-3
9	2	**Тема 9. Финансовая система.** Сущность финансово-кредитных отношений. Структура кредитно-банковской системы РФ. Функции ЦБ РФ.	2	ОК-3
Итого			18	

5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрено

5.5.Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоёмкость часы	Формируемые компетенции
1	Микроэкономика	**Тема 1. Предмет и методологические основы экономической теории.** Решение основных экономических проблем. Понятие и виды экономических ресурсов. Ограниченность экономических ресурсов и проблема экономического выбора. Типы и модели экономических систем.	2	ОК-3 ПК-14
2	Микроэкономика	**Тема 2. Основы рыночного хозяйства. Рыночный механизм.** Сущность, функции и виды рынков. Рыночная экономика и её основные черты.	2	ОК-3
3	Микроэкономика	**Тема 3. Конкуренция и её виды.** Конкуренция и её виды: ценовая, маркетинговая и конкуренция качества.	2	ОК-3

4	Микроэкономика	**Тема 4. Основы теории спроса и предложения** Рыночный механизм спроса и предложения. Регулирование цены. Цены пола и потолка.	2	ОК-3, ПК-14,
5	Микроэкономика	**Тема 5. Сущность и основные постулаты теории потребительского поведения.** Равновесие потребителя в количественной концепции: правило максимизации полезности. «Эффект дохода» и «эффект замещения». Равновесие потребителя в порядковой концепции: бюджетные линии и кривые безразличия.	2	ОК-3
6	Макроэкономика	**Тема 6. Цена, издержки и прибыль фирмы в рыночной экономике**. Динамика отдачи от масштаба производства и кривая долгосрочных издержек. Неопределенность рынка и процессы диверсификации, концентрации и централизации производства.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
7	Макроэкономика	**Тема 7. Макроэкономическое равновесие, его механизм.** Модели AD-AS и IS-LM. Потребление и сбережения: взаимосвязи и различия. Функциональная роль инвестиций. Потребление, сбережения инвестиции и макроэкономическое равновесие. Равновесие на товарном рынке. Стабилизационная политика.	2	ОК-3, ПК-14
8	Макроэкономика	**Тема 8 . Цикличность экономического роста и развития рыночной экономики.** Циклические колебания экономического роста. Теории экономических циклов. Структурные изменения в экономическом развитии. Отраслевая структура. Структурные кризисы. Воспроизводственная структура.	2	ОК-3
9	Макроэкономика	**Тема 9. Финансовая система.** Экономическая природа, функции и структура. Государственный бюджет и государственный долг. Субъекты финансово-кредитной системы. Специализированные кредитно-финансовые институты и их функции.	2	ОК-3
Итого			18	

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоёмкость часы	Формируемые компетенции
1	Микроэкономика	Виды экономических ресурсов. Типы и модели экономических систем.	4	ОК-3 ПК-14
2	Микроэкономика	Три уровня товара и его жизненный цикл. Сущность, функции и виды рынков.	4	ОК-3
3	Микроэкономика	Свободная конкуренция, монополия (монопсония), олигополия (дуополия Курно, сговор, ценовой лидер), монополистическая конкуренция).	4	ОК-3
4	Микроэкономика	Эластичность спроса по цене и по доходу. Предложение. Закон предложения. Эластичность предложения по цене.	4	ОК-3, ПК-14,
5	Микроэкономика	Равновесие потребителя в количественной концепции: правило максимизации полезности. «Эффект дохода» и «эффект замещения».	2	ОК-3
6	Макроэкономика	Структура издержек фирмы: явные и вмененные, прямые и косвенные, постоянные, переменные и валовые, средние издержки.	6	ОК-3, ПК-14, ПК-22
7	Макроэкономика	Понятие макроэкономического равновесия. Совокупный спрос и его факторы. Совокупное	4	ОК-3, ПК-14

		предложение и его факторы.		
8	Макроэкономика	Экономическое развитие и его уровень. Экономический рост, его источники и измерения. Факторы экономического роста.	4	ОК-3
9	Макроэкономика	Равновесие на денежном рынке. Государственный бюджет. Бюджетная система. Статьи госбюджета.	4	ОК-3
Итого			36	

5.7 Примерная тематика курсового проекта - не предусмотрена.

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лек	Пр.	СРС	
ОК-3	+	+	+	Собеседование, эссе, контрольная работа, реферат, тест, решение задач, доклад, экзамен
ПК-14	+	+	+	Собеседование, эссе, контрольная работа, реферат, тест, решение задач, доклад, экзамен
ПК-22	+	+	+	Собеседование, эссе, контрольная работа, реферат, тест, решение задач, доклад, экзамен

Лек – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, СРС – самостоятельная работа студента

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Гребенников, П. И. Экономика : учебник для вузов / П. И. Гребенников, Л. С. Тарасевич. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 310 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08979-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449619

2. Шимко, П. Д. Экономика : учебник и практикум для вузов / П. Д. Шимко. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 461 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06769-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449923

3. 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

6.2 Дополнительная литература

1. Экономическая теория : учебник для вузов / В. Ф. Максимова [и др.] ; под общей редакцией В. Ф. Максимовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 592 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12547-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/447913

2. Маховикова, Г. А. Экономическая теория : учебник и практикум для вузов / Г. А. Маховикова, Г. М. Гукасьян, В. В. Амосова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 443 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-5583-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450003

3. Коркачева, О. В. Экономика отрасли : учебное пособие / О. В. Коркачева, О. Э. Брезе. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 112 с. — ISBN 978-5-89289-937-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99563

4. Иохин, В. Я. Экономическая теория : учебник для вузов / В. Я. Иохин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 353 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10758-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449870

6.3 Периодические издания

1. Мировая экономика и международные отношения : академическое издание : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители: Российская академия наук (РАН), Институт мировой экономики и международных отношений (ИМЭМО) РАН**. –** 1957, – М. : Наука, 1957. - Ежемесяч. - ISSN 0131-2227. – Текст : непосредственный.

2. Вопросы экономики : теор. и науч.-практич. журн. / учредители : Некоммерческое партнерство Редакция журнала "Вопросы экономики"; Институт экономики РАН. – М., 2018 – Ежемесяч. – ISSN 0042-8736. – Текст : непосредственный.

3. Экономист : научный журн. / учредители : Минэкономразвития России, редакция журнала «Экономист». – 1924, – М. : Экономист, 2017 – Ежемесяч. - ISSN 0869-4672. - Предыдущее название: Плановое хозяйство (до 1990 года). – Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Ванюшина О.И. Методические рекомендации для практических работ по дисциплине «Экономика» для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О.И. Ванюшина. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Ванюшина О.И. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Экономика» для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О.И. Ванюшина. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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
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 организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В.	www.nbmgu.ru

Ломоносова.	
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонды оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестаций по дисциплине (Приложение 1)

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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СОЦИОЛОГИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной образовательной программы 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

Квалификация выпускника бакалавр
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Форма обучения очная
(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 1

Зачет 1 семестр **Экзамен** не предусмотрен

Рязань 2021

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 № 1332 от 12 ноября 2015 г

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин

_____ А.Л. Забара
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин « 31 » мая 2021 г., протокол № 10а..

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)

_____ Л.Н. Лазуткина
(подпись)

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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина социология входит в базовую часть модуля Б1.Б.05 и относится к направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология организации ресторанного дела».

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. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	работать в коллективе	способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	основы философских знаний, способствующих самоорганизации и самообразованию	организовать себя	способностью к самоорганизации

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	36	36
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	72	72
В том числе:	-	-
Проработка конспектов лекций	60	60
Подготовка к тестированию	12	12
Другие виды самостоятельной работы		
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Объект, предмет и методы социологии	2		4		9	15	ОК-6,ОК-7
2	История становления и развития социологии	4		2		9	15	ОК-6,ОК-7
3.	Общество как социокультурная система	2		2		9	13	ОК-6,ОК-7
4.	Социализация личности	2		2		9	13	ОК-6,ОК-7
5.	Социальная структура и стратификация	2		2		9	13	ОК-6,ОК-7
6.	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	2		2		9	13	ОК-6,ОК-7
7.	Социальный контроль	2		2		9	13	ОК-6,ОК-7
8.	Социальные конфликты	2		2		9	13	ОК-6,ОК-7
	Итого	18		18		72	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ раздел ов	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемк ость (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	ОК-6,ОК-7
2	История становления и развития социологии	Социология как наука об обществе. Объективные предпосылки возникновения западной социологии. Становление научной социологии в 40-е годы XIX столетия. О.Конт - родоначальник социологии.	4	ОК-6,ОК-7
3	Общество как социокультурная система	Понятие об обществе как системном образовании. Основные признаки общества. Типологии обществ. Этапы развитие общества. Важнейшие подсистемы общества. Общество как социокультурный организм. Культура как система ценностей и норм, регулирующих взаимосвязи в обществе.	2	ОК-6,ОК-7
4	Социализация личности	Человек как биосоциальная система. Основные факторы развития личности.Определение и структура личности. Социальные типы личности. Социализация как социокультурный процесс: его особенности, стадии и формы. Понятие социального статуса и социальной роли. Ролевое напряжение и ролевой конфликт.	2	ОК-6,ОК-7
5	Социальная структура и стратификация	Социальная структура (горизонтальный срез общества) и социальная стратификация (вертикальный срез), причины их возникновения. Основные измерения стратификации: власть, доход, образование и др. Исторические типы стратификации: рабство, касты, сословия, классы. Многообразие моделей стратификации. Основные концепции социальной структуры, стратификации. Правящий класс и властвующая элита. Проблема среднего	2	ОК-6,ОК-7

		и «предпринимательского» класса в современном российском обществе. Социальная мобильность. Типология мобильности, проблемы.		
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	Понятие «социальный институт». Институт как элемент социальной системы общества. Структура социальных институтов, их типология и иерархия. Функции, 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.	2	ОК-6,ОК-7
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	ОК-6,ОК-7
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	2	ОК-6,ОК-7

		конфликтное управление как новые парадигмы мышления и действия. Основные этапы возникновения и развития социального конфликта. Возникновение и причины 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		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены
5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Объект, предмет и методы социологии	Социология как наука.	4	ОК-6,ОК-7
2	История становления и развития социологии	Социологические школы.	2	ОК-6,ОК-7
3	Общество как социокультурная система	Признаки общества, его типологии.	2	ОК-6,ОК-7
4	Социализация личности	Социализация личности	2	ОК-6,ОК-7
5	Социальная структура и стратификация	Исторические типы стратификации.	2	ОК-6,ОК-7
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	Роль семьи в современном обществе.	2	ОК-6,ОК-7
7	Социальный контроль	Проблема криминализации общества в современной России.	2	ОК-6,ОК-7
8	Социальные конфликты	Социальные конфликты.	2	ОК-6,ОК-7
	ИТОГО		18	

5.6. Научно-практические занятия не предусмотрены
5.7. Коллоквиумы не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Объект, предмет и методы социологии	Предмет социологии. Основные понятия социологии. Социология и другие науки.	9	ОК-6,ОК-7
2.	История становления и развития социологии	Становление социологии как науки. Выдающиеся социологи XIX–XXвв. Социология рубежа XXI века.	9	ОК-6,ОК-7
3.	Общество как социокультурная система	Понятие об обществе. Типологии обществ. Ступени развития общества. Понятие культуры, её формы. Субкультуры и контркультуры.	9	ОК-6,ОК-7
4.	Социализация личности	Человек как биосоциальная система. Определение и структура личности. Социализация как социокультурный процесс. Социальный статус и роль.	9	ОК-6,ОК-7
5.	Социальная структура и стратификация	Понятие социальной структуры. Слагаемые стратификации, её основные исторические типы. Социальная мобильность. Маргиналы.	9	ОК-6,ОК-7
6.	Социальные институты. Социальные группы и социальные организации	Структура социальных институтов, их типологии, функции, эволюция. Социальные группы, малые группы. Существенные признаки организаций, их типология.	9	ОК-6,ОК-7
7.	Социальный контроль	Элементы социального контроля: нормы и санкции. Самоконтроль. Отклоняющееся и преступное поведение.	9	ОК-6,ОК-7
8.	Социальные конфликты	Причины социального конфликта. Этапы протекания конфликта. Характеристики конфликта.	9	ОК-6,ОК-7
	ИТОГО		72	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) Не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-6	+		+		+	Тестирование, устный опрос, зачет
ОК-7	+		+		+	Тестирование, устный опрос, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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

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, 2020. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07506-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453729

6.2 Дополнительная литература

1. 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

2. *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

3. 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

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	**Данные договора**	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от	01.09.2020 – 31.08.2021

	17.08.2020 г.	
ЭБС «ZNANIUM.COM» - http://znanium.com	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Забара А.Л. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Социология» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / А.Л. Забара. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL :

6.6 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 направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / А.Л. Забара. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
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. **Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся** (Приложение 1).

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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МЕНЕДЖМЕНТ

Уровень профессионального образования: бакалавриат
(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль): Технология организации ресторанного дела
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
(очная, заочная)
Курс: 2
Семестр: 4
Курсовая (ой) работа/проект: не предусмотрены учебным планом
Зачёт: 4 семестр
Экзамен: не предусмотрен учебным планом

Рязань
2021

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года, приказ № 1332.

Разработчики:
доцент кафедры экономики и менеджмента _____А.Б. Мартынушкин

ст. преподаватель кафедры экономики и менеджмента _____ О.И. Ванюшина

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры экономики и менеджмента 31 мая 2021 г., протокол № 10а.
Заведующий кафедрой экономики и менеджмента _____ А.А. Козлов

1. Цели 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, тенденциях развития организационных форм в России и за рубежом.

Профессиональные задачи:

1. Разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ.
2. Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.
3. Управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Менеджмент» относится к базовой части блока 1 (Б1.Б.06) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Предыдущей дисциплиной, на которой непосредственно базируется «Менеджмент» является: «Математика», «Экономика». Учебная дисциплина «Менеджмент» является основополагающей для изучения такой дисциплины как: «Маркетинг».

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 программ бакалавриата:

- производственно-технологическая (дополнительная)
- организационно-управленческая (дополнительная)
- научно-исследовательская (основная)
- проектная (дополнительная)
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Правила и принципы эффективного взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Управлять коллективом, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Навыками толерантного поведения и управления в коллективе
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Способы мотивации и стимулирования работников производства, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников	Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	Методами и способами мотивации и стимулирования работников производства
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Методы управления персоналом	Работать в команде, обрабатывать информацию, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	Методами управления персоналом, навыками организации работы исполнителей, способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала

ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Основы программ лояльности персонала, особенности, формы, средства и методы достижения лояльности персонала	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Навыками планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Принципы построения организационных структур и распределения функций управления	Планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции предприятия	Навыками планирования стратегии развития предприятий питания с учетом множественных факторов

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	40				40
В том числе:					
Лекции	20				20
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	20				20
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы КСР					
Самостоятельная работа (всего)	68				68
В том числе:					
Самостоятельная работа	68				68
Расчетно-графические работы					
Реферат					
КСР					
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет				зачет
Общая трудоемкость час	108				108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3				3
Контактная работа (по учебным занятиям)	40				40

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич. занятия.	СРС	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации	4	4	10	18	ОК-6, ПК-16
2	Системы менеджмента	4	4	10	18	ОК-6, ПК-11, ПК-16
3	Процессы управления	4	4	12	20	ОК-6, ПК-13
4	Механизмы менеджмента	4	4	12	20	ОК-6, ПК-12, ПК-13
5	Управление персоналом	2	2	12	16	ОК-6, ПК-12
6	Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.	2	2	12	16	ОК-6, ПК-12, ПК-16
	Итого	20	20	68	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1					
		1	2	3	4	5	6
Предыдущие дисциплины							
1.	Математика			+	+	+	+
2.	Экономика	+	+	+	+		
Последующие дисциплины							
1.	Маркетинг	+	+	+		+	

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудо-емкость (час.)	Формируе-мые компе-тенции
1.	1	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.	4	ОК-6, ПК-16
2	2	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.	4	ОК-6, ПК-11, ПК-16
3	3	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	4	ОК-6, ПК-13

		степени обязательности исполнения, по способу принятия, по широте охвата, по сфере реализации. Технология принятия решения: понятие и сущность. Способы и методы реализации решений.		
4	4	Средства и методы управления, понятие и классификация. Классификация по содержанию воздействия.	4	ОК-6, ПК-12, ПК-13
5	5	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.	2	ОК-6, ПК-12
6	6	Система информационного обеспечения и коммуникации в управлении: сущность информации и ее роль в управлении. Уровни информационного обеспечения менеджмента. Типы информации. Эффективность менеджмента организации: эффективность менеджмента.	2	ОК-6, ПК-12, ПК-16
	ИТОГО		20	

5.4. Лабораторный практикум - не предусмотрен учебным планом

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации	1.1.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 менеджмента. 1.2.Внутренняя и внешняя среда организации (анализ ситуаций): Характеристика элементов внутренней среды, их взаимозависимость. Характеристика внешней среды.	4	ОК-6, ПК-16
2	Системы менеджмента	2.1. Стратегическое и текущее планирование в менеджменте: стратегический менеджмент .Планирование как функция менеджмента. Методы и принципы планирования. 2.2 Мотивация деятельности в менеджменте: мотивация и ее виды. Задачи мотивации. Экономические и неэкономические стимулы. Содержательные теории мотивации. 2.3. Структура управления организацией: структура управления, ее свойства. Принципы построения структуры управления.	4	ОК-6, ПК-11, ПК-16
3	Процессы управления	3.1. Миссия и цели организации: Построение модели «Дерево целей». Ранжирование целей. 3.2. Управленческие решения (Методические рекомендации по проведению практических занятий): Понятие и сущность управленческого решения.	4	ОК-6, ПК-13

		Технология принятия решения: понятие и сущность. Модели принятия решений.		
4	Механизмы менеджмента	Средства и методы управления: Средства и методы управления, понятие и классификация. Классификация по содержанию воздействия. Методы управления социально-массовыми процессами. Методы управления коллективами и группами. Методы управления внутригрупповыми явлениями и процессами.	4	ОК-6, ПК-12, ПК-13
5	Управление персоналом	5.1. Личность и власть в системе менеджмента (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. 5.2.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. 5.3. Управление конфликтами: Классификация конфликтов по отношению к отдельному субъекту, по сфере возникновения и развития, по характеру и последствиям, с точки зрения организационных уровней.	2	ОК-6, ПК-12
6	Эффективность управления и система информационного обеспечения	6.1. 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. **6.2.** Эффективность менеджмента организации: Критерии и показатели эффективности менеджмента. Обобщающие и частные показатели. Количественные показатели деятельности системы менеджмента. Показатели социальной эффективности.	2	ОК-6, ПК-12, ПК-16
	ИТОГО		20	

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации	1. Исторические предпосылки развития 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	10	ОК-6, ПК-16
2	Системы	1.Типология организаций, признаки их	10	ОК-6, ПК-

	менеджмента	классификации, отличительные особенности функционирования. 2. Ознакомление с методами стратегического планирования (SWOT- анализ). 3. Анализ формирования, распределение полномочий в конкретной организации 4.Анализ состояния системы контроля в конкретной организации 5.Анализ жизненного цикла товара, производимого конкретной организаций		11, ПК-16
3	Процессы менеджмента	1.Формирование «дерева целей» 2.Формирование целевых показателей производственной, экономической деятельности 3.Характеристика управленческой информации. 4. Типология управленческих решений;	12	ОК-6, ПК-13
4	4.Механизмы менеджмента	1.Характеристика методов управления 2.Характеристика производственных процессов, осуществляемых в конкретной организации	12	ОК-6, ПК-12, ПК-13
5	Управление персоналом	1.Анализ организации управления персоналом в конкретной организации 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	12	ОК-6, ПК-12
6	Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.	1. Оценка эффективности системы менеджмента: - определение критериев оценки; - расчет эффективности.	12	ОК-6, ПК-12, ПК-16
	ИТОГО		68	

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 компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-6	+	-	+	-	+	Опрос, тест, доклад, зачёт
ПК-11	+	-	+	-	+	Опрос, тест, доклад, зачёт
ПК-12	+	-	+	-	+	Опрос, тест, доклад, зачёт
ПК-13	+	-	+	-	+	Опрос, тест, доклад, зачёт
ПК-16	+	-	+	-	+	Опрос, тест, доклад, зачёт

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

6.1. Основная литература

1. 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

6.2. Дополнительная литература

1. 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
2. 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
3. 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

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. Менеджмент в России и за рубежом : науч.-практич. журнал / учредитель и изд. «Финпресс» . – 1997 - . - Москва : ЗАО «Финпресс», 2020 - . – Двухмес. – ISSN 1028- 5857. – Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	15.08.2020 – 15.08.2021
ЭБ ИЦ «Академия» - http://www.academia-	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем	01.04.2020 – 31.03.2023

moscow.ru/	Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	
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

Ванюшина О.И. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Менеджмент». Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О.И. Ванюшина – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань 2020 – ЭБС РГАТУ.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Ванюшина О.И. Методические указания для проведения самостоятельной работы по дисциплине «Менеджмент». Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О.И. Ванюшина – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2020 – ЭБС 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	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] –	http://www.buhgalteria.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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАРКЕТИНГ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования **бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) **Технология организации ресторанного дела**

(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная**

(очная, заочная)

Курс **3** **Семестр** **5**

Курсовая(ой) работа/проект _____ **семестр** **Зачет** _____ **семестр**

Экзамен 5 **семестр**

Рязань 2021

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (квалификация (степень) «бакалавр») 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки РФ 12 ноября 2015 года, приказ № 1332.

Разработчики:

Доцент кафедры маркетинга и товароведения А.Г. Красников

Старший преподаватель кафедры маркетинга и товароведения Е.М. Дедова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры маркетинга и товароведения «31» мая 2021 г., протокол № 9-а.

Заведующий кафедрой маркетингаи товароведения В.С. Конкина

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

Целью дисциплины «Маркетинг» является обучение студента методологическим основам и практике маркетинга как комплексного подхода к управлению производством и реализации продукции (услуг) с учетом спроса.Задачи дисциплины:сформировать у студента четкое представление о маркетинге как о концепции внутрифирменного управления и целостной системе организации предпринимательской деятельности, направленной на решение задач предприятия по организации производства и продвижения на рынке товаров и услуг, в наибольшей степени удовлетворяющих потребности активных и потенциальных покупателей; воспитательной задачей преподавания дисциплины является развитие интеллектуальных способностей студентов, способности к логическому мышлению.

В ходе изучения дисциплины ставятся и решаются следующие задачи:

- в формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства и услуг;
- в выявление достоинства продукции производства и услуг для создания рекламы;
- в участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
- в участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- в выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- вподготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

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

Дисциплина «Маркетинг» относится к базовой части блока 1(Б1.Б.07). Предшествующие дисциплины Менеджмент; последующие дисциплины; Экономика и организация производства.

3. ***Планируемые результаты обучения по дисциплине***

Область профессиональной деятельности выпускника, освоивших программу бакалавриата, включает:

- Обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- Производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для 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 обслуживание;
- Сетевые и крупные предприятия общественного питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

- Центральный офис сети предприятий питания.

Виды деятельности: производственно-технологическая (дополнительная); организационно-управленческая (дополнительная); научно-исследовательская (основная); проектная (дополнительная); маркетинговая (дополнительная);

Профессиональные задачи выпускников:

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВОподанному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	нормы культуры мышления, основы логики, нормы критического подхода, основы методологии научного знания, формы анализа;	- адекватно воспринимать информацию, логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, критически оценивать свои достоинства и недостатки, анализировать социально значимые проблемы;	- навыками постановки цели, способностью в устной и письменной речи логически оформить результаты мышления, навыками выработки мотивации к выполнению профессиональной деятельности

ПК-30	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	методы сбора и обработки маркетинговой информации;	работать с информационно-справочными материалами о состоянии рынков.	информационно-справочной информацией при решении ситуационных задач в области маркетинга на предприятиях общественного питания.
ПК-31	Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	планирование, управление и контроль маркетинга;	формировать коммуникационную политику предприятия; разрабатывать стратегические и тактические маркетинговые программы	методами разработки и реализации маркетинговых программ; инструментами анализа, маркетингового стратегического планирования на предприятии;

ПК-32	Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	комплексный маркетинговый анализ; цены и ценовую политику в маркетинге; методы формирования товарной и сбытовой политики;	проводить анализ производственно-сбытовых возможностей фирмы, выбор целевого рынка;	навыками принятия решений в области товарной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политики; методами прогнозирования изменений в тенденциях рыночного спроса на товарных рынках;
ПК-33	Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	сущность, принципы, методы маркетинга и маркетинговые исследования; критерии и принципы сегментирования рынка, пути позиционирования товара на рынке	проводить маркетинговые исследование рынка, рыночной среды и спроса потребителей;	методами изучения рыночного спроса и требований конкретных потребителей;

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		3	4	5	
Аудиторные занятия (всего)	72			72	
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	36			36	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	72			72	
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка конспектов лекций	18			18	
Изучение учебного материала по литературным источникам с составлением конспекта	54			54	
Контроль	36			36	
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	180			180	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5			5	
Контактная работа (по учебным занятиям)	72			72	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Понятие и сущность маркетинга.	2		2		10	14	ПК-30
2.	Маркетинговые исследования	4		4		10	18	ПК-33
3.	Товарная политика организации	6		6		10	22	ПК-32
4.	Ценообразование в маркетинге	6		6		10	22	ПК-32
5.	Сбытовая политика организации	6		6		10	22	ПК-32
6.	Коммуникационная политика организации	6		6		12	24	ПК-31
7	Управление маркетингом	6		6		10	22	ОК-7; ПК-32
	Итого	36		36		72	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1						
		1	2	3	4	5	6	7
Предыдущие дисциплины								
1	Менеджмент	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины								
1	Экономика и организация производства	+	+	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Понятие и сущность маркетинга.	Маркетинг как философия и методология современного предпринимательства. Эволюция маркетинговой концепции. Принципы маркетинга. Функции и виды маркетинга. Внешняя среда маркетинга.	2	ПК-30

2.	Маркетинговые исследования	Система маркетинговой информации о рынке и методы ее сбора. Классификация и сущность видов маркетинговых исследований. Поведение потребителя. Сегментирование рынка. Выбор целевого рынка. Позиционирование товара.	4	ПК-33
3.	Товарная политика организации	Товар в рыночной среде. Жизненный цикл товара. Конкурентоспособность товара. Продуктовые стратегии. Номенклатура и ассортимент товара.	6	ПК-32
4.	Ценообразование в маркетинге	Основные маркетинговые подходы к формированию цены товара. Виды цены. Методы расчета цены товара. Ценовые стратегии организации.	6	ПК-32
5.	Сбытовая политика организации	Сбытовая политика. Товародвижение в маркетинге. Оптовая и розничная торговля. Система сбыта.	6	ПК-32
6.	Коммуникационная политика организации	Теория коммуникаций. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама и PR-технологии. Личные продажи и прямой маркетинг.	6	ПК-31
7.	Управление маркетингом	Организация службы маркетинга. Планирование и контроль в маркетинге. Бюджет маркетинга. Маркетинговые стратегии. Международный маркетинг.	6	ОК-7; ПК-32
	ИТОГО		36	

5.4 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	Понятие и сущность маркетинга.	*Практическая работа №1.* 1.Какая из перечисленных концепций маркетинга соответствует современному состоянию рынка в России: а) концепция сбыта; б) товарная концепция; в) производственная концепция; г) концепция маркетинга; д) социальная концепция? 1. Какой рынок требует активного применения маркетинга: а) рынок продавца; б)рынок покупателя? 2. Какая концепция маркетинга используется на рынке, где спрос на товары превышает предложения?	2	ПК-30

2.	Маркетинговые исследования	*Практическая работа №2.* 1. Какую роль играют маркетинговые исследования в деятельности перерабатывающего предприятия? 2. Назовите этапы проведения маркетинговых исследований. 3. В чем сущность ПП? 4. Какие принципы формируют представление о ПП?	4	ПК-33
3.	Товарная политика организации	*Практическая работа №3* 1. Из каких элементов состоит комплекс маркетинга? 2. Назовите отличительные особенности маркетинга в перерабатывающей отрасли и других отраслях. 3. Какие показатели характеризуют товарный ассортимент? 4. С помощью каких коэффициентов можно рассчитать конкурентоспособность перерабатывающего производства? 5. Решение задач.	6	ПК-32
4.	Ценообразование в маркетинге	*Практическая работа №4.* 1. Какова сущность и функции цены в маркетинге? 2. Какие методы ценообразования используют при назначении цены на товары? 3. Какие факторы оказывают влияние на ценообразование? 4. Решение задач.	6	ПК-32
5.	Сбытовая политика организации	*Практическая работа №5.* 1. Охарактеризуйте содержание, элементы, виды и задачи сбытовой политики фирмы. 2. Решение задач.	6	ПК-32
6.	Коммуникационная политика организации	*Практическая работа №6* 1. Что такое реклама? Назовите ее виды. 2. Написать текст рекламной листовки на продовольственный товар.	6	ПК-31
7.	Управление маркетингом	*Практическая работа № 7.* 1. Способы вхождения на рынок известных компаний. Применение франчайзинга в России. Преимущества и недостатки прямого маркетинга. 2. Разработать проект создания системы маркетинга на перерабатывающем предприятии.	6	ОК-7; ПК-32
	ИТОГО		36	

5.5 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции ОК, ПК	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом.задание, и т.д)
1.	Понятие и сущность маркетинга.	Составить глоссарий основных маркетинговых категорий. Приведите пример успешных предприятий по переработки продукции и назовите концепцию, реализуемые данным предприятием.	10	ПК-30	Опрос, домашнее задание.
2.	Маркетинговые исследования	Составьте дерево целей маркетингового исследования предприятия. Объедините существующие классификации потребителей и покупателей в структурно-логическую схему.	10	ПК-33	Опрос, домашнее задание.
3.	Товарная политика организации	Разработать мероприятия по разработке товара и выводу его на рынок; Написание рефератов	10	ПК-32	Опрос, домашнее задание, тест.
4.	Ценообразование в маркетинге	Какие стратегии ценообразования в маркетинге необходимо использовать для достижения конкурентных преимуществ?	10	ПК-32	Опрос, домашнее задание.
5.	Сбытовая политика организации	Разработайте маркетинговую стратегию для конкретного предприятия.	10	ПК-32	Опрос, домашнее задание, тест.
6.	Коммуникационная политика организации	Дать определение связям с общественностью, рекламе и пропаганде как способам коммуникации.	12	ПК-31	Опрос, домашнее задание.
7.	Управление маркетингом	Разработать должностную инструкцию руководителя отдела маркетинга перерабатывающего предприятия.	10	ОК-7; ПК-32	Опрос, домашнее задание.
	ИТОГО		72		

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-7	+		+		+	Опрос, тест, доклад, экзамен
ПК-30	+		+		+	Опрос, тест, доклад, экзамен
ПК-31	+		+		+	Опрос, тест, доклад, экзамен
ПК-32	+		+		+	Опрос, тест, доклад, экзамен
ПК-33	+		+		+	Опрос, тест, доклад, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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

2. 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

6.3 Периодические издания

1. Вопросы экономики : теор. и науч.-практич. журн. / учредители : Некоммерческое партнерство Редакция журнала "Вопросы экономики"; Институт экономики РАН. – 1929 - . – Москва, 2016 . – Ежемес. – ISSN 0042-8736. – Текст : непосредственный.
2. Менеджмент в России и за рубежом : науч.-практич. журнал / учредитель и изд. «Финпресс» . – 1997 - . - Москва : ЗАО «Финпресс», 2020 - . – Двухмес. – ISSN 1028- 5857. – Текст : непосредственный.
3. Маркетинг в России и за рубежом :теоретич. и науч. практич. журнал / учредитель издательство «Финпресс». – 1997. – Москва : ЗАО «Финпресс», 2016 – 2017. – Двухмес. – ISSN 1028. – 5849. – Текст : непосредственный.
4. Мировая экономика и международные отношения : академическое издание : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Российская академия наук (РАН), Институт мировой экономики и международных отношений (ИМЭМО) РАН. – 1957, январь - . – Москва : Наука, 2016. - Ежемес. - ISSN 0131-2227. – Текст : непосредственный.
5. Экономист : науч. журн. / учредители : Минэкономразвития России, редакция журнала «Экономист». – 1924, март - . – Москва : Экономист, 2016 . – Ежемес. - ISSN 0869-4672. - Предыдущее название: Плановое хозяйство (до 1990 года). – Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора

ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Красников А.Г., Дедова Е.М. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Маркетинг» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 2019 г Электронная библиотека РГАТУ. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2019. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Красников А.Г., Дедова Е.М. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине «Маркетинг» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 2019 г Электронная библиотека РГАТУ. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2019. - 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
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
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] –	http://www.buhgalteria.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 8 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ 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

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

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 очная

Курс 1

Семестр 2

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет _2__**семестр**

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 г. № 1332.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин
(должность, кафедра)

_____ И.Ю. Нефедова
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)

_____ Л.Н. Лазуткина
(подпись)

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» является совершенствования навыков грамотного письма и говорения в деловом и профессиональном общении.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- 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 речевого взаимодействия;
- формирование умений продуцирования связных, правильно построенных монологических и диалогических текстов в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к дисциплинам базовой части-модуля Б1 (индекс Б1.Б.08), преподается на 1 курсе во 2 семестре.

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. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК- 5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	виды и формы коммуникации в устной и письменной формах виды, средства, формы и методы вербальной коммуникации; нормы литературного языка; основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения; основы построения аргументированной и логически верной письменной и устной речи особенности стилистической обусловленности использования языковых средств; содержание всех разделов данного курса; структуру языка как средства коммуникации;	активно использовать различные формы, виды устной коммуникации на родном языке в учебной и профессиональной деятельности; выстраивать конструктивное межличностное и групповое взаимодействие в коллективе; грамотно в орфографическом отношении оформить любую языковую единицу; использовать лексические единицы, которые соответствуют уровням языка и нормам современного литературного языка (акцентологическим, орфоэпическим, лексическим, морфологическим, словообразовательным, пунктуационным, орфографическим и другим); логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь определять тему, цель, структуру речи, формулировать тезис и	анализа логики различного рода рассуждений, аргументированного изложения собственной точки зрения; аргументированной и логически выстроенной письменной и устной речью всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи; коммуникации в устной и письменной формах литературной и деловой письменной и устной речи на русском языке, научной работы; нормами речевого этикета; нормами русского литературного языка с целью повышения правильности речи, её выразительности и максимального воздействия на собеседника (слушателя); аргументации, ведения дискуссии

		технологии логически верного построения устной / письменной речи в профессиональной сфере / в различных областях как научного, так и прикладного знания; этические и этикетные аспекты своей профессиональной деятельности	подбирать аргументы***;*** писать конспекты и рефераты, составлять аннотации, тексты заявлений, объяснительных и докладных записок, постановлений, решений собраний, инструкций редактировать написанное; пользоваться основными толковыми и специальными лингвистическими словарями и справочниками, работать с оригинальной литературой по специальности; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора, аналитического отчета, статьи	

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	36		36						
В том числе:									
Лекции									
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	36		36						
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
Другие виды аудиторной работы									
Самостоятельная работа (всего)	36		36						
В том числе:									
Подготовка к устному опросу	20		20						
Подготовка к тестам	16		16						
Контроль									
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет		Зачет						
Общая трудоемкость час	72		72						
Зачетные Единицы Трудоемкости	2		2						
Контактная работа (по учебным занятиям)	36		36						

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции (УК, ОПК)
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Культура речи как многоаспектное понятие. Русский язык в системе языков мира.			6		6	12	ОК-5,
2.	Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевое взаимодействие. Виды и формы общения.			6		6	12	ОК-5
3.	Понятие языковой нормы. Типы норм современного русского литературного языка.			6		6	12	ОК-5,
4.	Функциональные стили современного русского литературного языка, их классификация.			6		6	12	ОК-5
5.	Культура делового общения			6		6	12	ОК-5,
6.	Риторика. Законы построения публичного выступления. Дискутивно-полемическое искусство			6		6	12	ОК-5
	Итого			36		36	72	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечивающими (предыдущими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	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	4	5	6
Предыдущие дисциплины							
1.	История	+		+	+		+
2.	Иностранный язык	+	+	+	+	+	
3.	Социология		+		+	+	+
Последующие дисциплины							
1.	Философия	+	+	+	+	+	+
2.	Правоведение	+	+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия - не предусмотрены

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п\п	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Современный русский литературный язык и его подсистемы. Формы существования РЛЯ. Лексика современного русского языка.	6	ОК-5
2.	Речь. Речевые коммуникации. Речь в межличностных и общественных отношениях.	6	ОК-5
3.	Нормы русского литературного языка. Орфоэпические нормы современного литературного русского языка. Грамматические нормы русского литературного языка Имя существительное. Имя прилагательное. Глагол. Имя числительное. Синтаксические нормы. Речевая недостаточность. Речевая избыточность: Плеоназм, тавтология, лексические повторы.	6	ОК-5
4.	Функциональные стили современного русского литературного языка. Научный стиль. Основы конспектирования и реферирования	6	ОК-5
5.	Официально-деловой стиль. Составление деловой документации. Принципы делового общения.	6	ОК-5
6.	Роды и виды риторики. Классический риторический канон. Образ слушающего. Контакт оратора с аудиторией. Приемы привлечения внимания слушателей	6	ОК-5
	ИТОГО	36	

5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п\п	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	Современный русский литературный язык и его подсистемы. Формы существования РЛЯ. Лексика современного русского языка.	6	ОК-5,
2.	Язык и речь. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности. Речевое взаимодействие. Виды и формы общения. Как добиться оптимального общения.	6	ОК-5
3.	Нормы литературного языка. Орфографические, орфоэпиче-	6	ОК-5,

	ские нормы. Нормы употребления различных частей речи. Синтаксические нормы.		
4.	Стилистика русского языка. Дифференциальные признаки функциональных стилей.	6	ОК-5
5.	Виды и формы делового общения Культура делового письма Этика делового общения	6	ОК-5,
6.	Деловая риторика. Подготовка публичной речи. Классический риторический канон.	6	ОК-5
	ИТОГО	36	

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

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр	КР/ КП	СРС	
ОК-5			+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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, 2020. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02663-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449970

6.2 Дополнительная литература

1. Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь : учебно-практическое пособие для академического бакалавриата / В. Д. Черняк [и др.] ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 525 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02667-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/431982
2. Самсонов, Н. Б. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для вузов / Н. Б. Самсонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 278 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06788-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452304
3. Русский язык и культура речи : учебник / под ред. проф. О. Я. Гойхмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009929-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1043836

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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	01.09.2020 - 31.08.2021

	№ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. Нефедова И.Ю. Методические рекомендации по проведению практических занятий обучающихся по дисциплине «Русский язык и культура речи» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс]. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Нефедова И.Ю. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Русский язык и культура речи» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс]. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
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 проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1).

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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

(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) Технология организации ресторанного дела

(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 1

Курсовая(ой) работа/проект _____**семестр** **Зачет** _____**семестр**

Экзамен 1 **семестр**

Рязань 2021

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 (уровень бакалавриата), утвержденного 12.11.2015 г.

Разработчик:

Доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики _____ Е.И. Машкова
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_31_» __мая 2021 г., протокол № 11а.

Заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики

_____ И.Г. Шашкова

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является 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 основных понятий и методов линейной алгебры и аналитической геометрии;
- изучение основных понятий и методов математического анализа;
- изучение основных понятий теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики
- изучение основ дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов.

Профессиональные задачи:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Б1.Б.09 Блок 1. Дисциплины (модули). Базовая часть

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 (дополнительная);

организационно-управленческая (дополнительная);

научно-исследовательская (основная);

проектная (дополнительная);

маркетинговая (дополнительная).

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.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	-основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики -основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов	- самостоятельно осуществлять поиск информации о математических методах для решения прикладных задач	- самостоятельного поиска информации о математических методах для решения прикладных задач
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	-основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики -основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов	-разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке -применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении	- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры				
		1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	36	36				
В том числе:						
Лекции	18	18				
Лабораторные работы (ЛР)	-	-				
Практические занятия (ПЗ)	18	18				
Семинары (С)	-	-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-				
Другие виды аудиторной работы	-	-				
Самостоятельная работа (всего)	108	108				
В том числе:	-	-				
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-				
Письменная работа (расчетно-графическая работа)	48	48				
Реферат	-	-				
Изучение конспектов лекций	30	30				
Подготовка к практическим занятиям	30	30				
Контроль	36	36				
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен				
Общая трудоемкость час	180	180				
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5				
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36				

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Определители	-	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	8	ОК-7, ПК-26
2	Векторная алгебра	-	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	8	ОК-7, ПК-26
3	Матрицы	-	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	8	ОК-7, ПК-26
4	Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ)	-	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	8	ОК-7, ПК-26
5	Аналитическая геометрия	-	Не предусмотрено	2	Не предусмотрено	7	9	ОК-7, ПК-26
6	Введение в математический анализ.	2	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	10	ОК-7, ПК-26
7	Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва	2	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	10	ОК-7, ПК-26
8	Дифференциальное исчисление функций одной переменной	2	Не предусмотрено	2	Не предусмотрено	7	11	ОК-7, ПК-26
9	Неопределённый интеграл.	2	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	10	ОК-7, ПК-26
10	Определённый интеграл**.**	2	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	10	ОК-7, ПК-26
11	Дифференциальные уравнения	-	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	7	8	ОК-7, ПК-26
12	Теория вероятностей	2	Не предусмотрено	1	Не предусмотрено	12	15	ОК-7, ПК-26
13	Математическая статистика	4	Не предусмотрено	2	Не предусмотрено	12	18	ОК-7, ПК-26
14	Дискретная математика	2	Не предусмотрено	2	Не предусмотрено	7	11	ОК-7, ПК-26

	ИТОГО	18		18		108	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Предыдущие дисциплины															
1	-														
Последующие дисциплины															
1	Экономика	+		+	+		+	+	+		+	+	+	+	+
2	Физика								+		+		+	+	+
3	Основы научных исследований									+		+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Определители	1. Основные понятия 2. Свойства определителей	-	ОК-7, ПК-26
2	Векторная алгебра	1. Понятие вектора 2. Линейные операции над векторами 3. Скалярное произведение векторов и его свойства 4. Векторное произведение векторов и его свойства 5. Смешанное произведение векторов и его свойства	-	ОК-7, ПК-26
3	Матрицы	1 Линейные операции над матрицами 2. Умножение матриц, обратная матрица	-	ОК-7, ПК-26
4	Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ)	1. Основные понятия. Матричный метод решения СЛАУ и формулы Крамера 2. Ранг матрицы. Ступенчатые матрицы 3. Метод Гаусса решения систем линейных алгебраических уравнений	-	ОК-7, ПК-26
5	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	-	ОК-7, ПК-26
6	Введение в математический анализ.	1. Предел функции. 2. Раскрытие неопределённостей от алгебраических функций 3. Раскрытие неопределённостей от тригонометрических функций	2	ОК-7, ПК-26

		4. Раскрытие неопределённостей от показательных и логарифмических функций		
7	Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва	1. Понятие непрерывной функции 2. Устранимый разрыв: 3. Разрыв с конечным скачком. 4. Разрыв с бесконечным скачком 5. Важное свойство функций, непрерывных на промежутке	2	ОК-7, ПК-26
8	Дифференциальное исчисление функций одной переменной	1. Производная функции, её геометрический и физический смысл 2. Уравнения касательной и нормали к графику функции. 3. Таблица производных. 4. Основные правила дифференцирования. 5. Связь непрерывности и дифференцируемости. 6. Дифференциал функции. 7. Формула приближённых вычислений значений функций с помощью дифференциала. 8. Основные теоремы дифференциального исчисления 9. Формула Тейлора. 10. Исследование функции с помощью первой производной. 11. Исследование функции с помощью второй производной. 12. Пример полного исследования функции.	2	ОК-7, ПК-26
9	Неопределённый интеграл.	1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства. 2. Интегрирование методом замены переменной. 3. Метод интегрирования по частям.	2	ОК-7, ПК-26
10	Определённый интеграл.	1. Задача о вычислении площади криволинейной трапеции, приводящая к понятию определённого интеграла. 2. Определение определённого интеграла, его свойства. 3. Интеграл с переменным верхним пределом. Формула Ньютона-Лейбница. 4. Замена переменной в определённом интеграле. 5. Интегрирование по частям в определённом интеграле. 6. Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I рода. 7. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.	2	ОК-7, ПК-26
11	Дифференциальные уравнения	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).	-	ОК-7, ПК-26
12	Теория вероятностей	1.Введение 2.Простейшие понятия теории вероятностей 3.Алгебра событий 4.Вероятность случайного события 5.Геометрические вероятности 6.Классические вероятности. Формулы комбинаторики. 7. Условная вероятность. Независимость событий. 8.Формула полной вероятности и формулы Байеса	2	ОК-7, ПК-26

		9.Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика 10. Случайные величины (СВ) 11. Ряд распределения ДСВ 12. Интегральная функция распределения 13. Функция распределения НСВ 14. Плотность вероятности НСВ 15. Числовые характеристики случайных величин 16. Примеры важных распределений СВ 16.1. Биномиальное распределение ДСВ. 16.2. Распределение Пуассона 16.3. Равномерное распределение НСВ. 16.4. Нормальное распределение. 17. Предельные теоремы теории вероятностей.		
13	Математическая статистика	1. Выборочный метод. 2. Понятие о статистических рядах распределения. 3. Графическое изображение вариационных рядов. 4. Статистические характеристики вариационных рядов. 5. Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечным оценкам. 6. Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы. Некоторые распределения математической статистики 7. Построение доверительного интервала для неизвестного математического ожидания нормальной генеральной совокупности при известной дисперсии**.** 8. Построение доверительного интервала для неизвестной дисперсии нормальной генеральной совокупности с помощью выборочной исправленной дисперсии. 9. Дисперсионный анализ. Задача однофакторного дисперсионного анализа. - Понятие о регрессионно - корреляционном анализе. - Отыскание параметров уравнения прямой регрессии. - Выборочный коэффициент корреляции. - Пример нахождения уравнения прямой регрессии. 14. Пример нахождения выборочного уравнения прямой регрессии по несгруппированным данным	4	ОК-7, ПК-26
14	Дискретная математика	1.Введение 2.Введение в теорию множеств 2.1. Основные определения 2.2. Сравнение множеств. 2.3. Операции над множествами 3. Основы математической логики 3.1. Основные понятия логики высказываний 3.2. Составные высказывания 3.3. Основные логические операции. Формулы логики. 3.4 Совершенная дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы (СДНФ и СКНФ). 4. Основы теории графов 4.1 Понятие графа. Способы задания графа. Методика выделения компонента связности в графе 4.2 Изоморфные графы. Эйлеровы графы. 4.3 Плоские графы. Деревья и их свойства 4.4. Понятие ориентированного графа 4.5. Связный орграф. Эйлеровы орграфы	2	ОК-7, ПК-26

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены учебным планом

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Определители	Определители 1. Основные понятия 2. Свойства определителей	1	ОК-7, ПК-26
2	Векторная алгебра	Векторная алгебра 1. Понятие вектора 2. Линейные операции над векторами 3. Скалярное произведение векторов и его свойства 4. Векторное произведение векторов и его свойства 5. Смешанное произведение векторов и его свойства	1	ОК-7, ПК-26
3	Матрицы	Матрицы 1 Линейные операции над матрицами 2. Умножение матриц, обратная матрица	1	ОК-7, ПК-26
4	Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ)	Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ) 1. Основные понятия. Матричный метод решения СЛАУ и формулы Крамера 2. Ранг матрицы. Ступенчатые матрицы 3. Метод Гаусса решения систем линейных алгебраических уравнений	1	ОК-7, ПК-26
5	Аналитическая геометрия	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	2	ОК-7, ПК-26
6	Введение в математический анализ.	Введение в математический анализ. 1. Предел функции. 2.Раскрытие неопределённостей от алгебраических функций 3.Раскрытие неопределённостей от тригонометрических функций 4. Раскрытие неопределённостей от показательных и лог арифмических функций	1	ОК-7, ПК-26
7	Непрерывность функции в точке. Классификация	Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва 1. Понятие непрерывной функции	1	ОК-7, ПК-26

	точек разрыва	2.Устранимый разрыв: 3.Разрыв с конечным скачком. 4.Разрыв с бесконечным скачком 5.Важное свойство функций, непрерывных на промежутке		
8	Дифференциальное исчисление функций одной переменной	Дифференциальное исчисление функций одной переменной 1. Производная функции, её геометрический и физический смысл 2. Уравнения касательной и нормали к графику функции. 3. Таблица производных. 4. Основные правила дифференцирования. 5. Связь непрерывности и дифференцируемости. 6. Дифференциал функции. 7. Формула приближённых вычислений значений функций с помощью дифференциала. 8. Основные теоремы дифференциального исчисления 9. Формула Тейлора. 10. Исследование функции с помощью первой производной. 11. Исследование функции с помощью второй производной. 12. Пример полного исследования функции	2	ОК-7, ПК-26
9	Неопределённый интеграл.	Неопределённый интеграл. 1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства. 2. Интегрирование методом замены переменной. 3. Метод интегрирования по частям.	1	ОК-7, ПК-26
10	Определённый интеграл**.**	Определённый интеграл**.** 1. Задача о вычислении площади криволинейной трапеции, приводящая к понятию определённого интеграла. 2. Определение определённого интеграла, его свойства. 3. Интеграл с переменным верхним пределом. Формула Ньютона-Лейбница. 4. Замена переменной в определённом интеграле. 5. Интегрирование по частям в определённом интеграле. 6. Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I рода. 7. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.	1	ОК-7, ПК-26
11	Дифференциальные уравнения	Дифференциальные уравнения 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	1	ОК-7, ПК-26

		уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛОДУ). 8. Линейные неоднородные ДУ 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛНДУ).		
12	Теория вероятностей	Теория вероятностей 1. Введение 2. Простейшие понятия теории вероятностей 3. Алгебра событий 4. Вероятность случайного события 5. Геометрические вероятности 6. Классические вероятности. Формулы комбинаторики. 7. Условная вероятность. Независимость событий. 8. Формула полной вероятности и формулы Байеса 9. Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика 10.Случайные величины (СВ) 11. Ряд распределения ДСВ 12. Интегральная функция распределения 13. Функция распределения НСВ 14. Плотность вероятности НСВ 15. Числовые характеристики случайных величин 16. Примеры важных распределений СВ 16.1. Биномиальное распределение ДСВ. 16.2. Распределение Пуассона 16.3. Равномерное распределение НСВ. 16.4. Нормальное распределение. 17. Предельные теоремы теории вероятностей	1	ОК-7, ПК-26
13	Математическая статистика	Математическая статистика 1.Выборочный метод. 2.Понятие о статистических рядах распределения. 3.Графическое изображение вариационных рядов. 4.Статистические характеристики вариационных рядов. 5.Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечным оценкам. 6.Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы. Некоторые распределения математической статистики 7.Построение доверительного интервала для неизвестного математического ожидания нормальной генеральной совокупности при известной дисперсии**.** 8.Построение доверительного интервала для неизвестной дисперсии нормальной генеральной совокупности с помощью выборочной исправленной дисперсии. 9.Дисперсионный анализ. Задача однофакторного дисперсионного анализа.	2	ОК-7, ПК-26

		10. Понятие о регрессионно - корреляционном анализе. 11.Отыскание параметров уравнения прямой регрессии. 12.Выборочный коэффициент корреляции. 13.Пример нахождения уравнения прямой регрессии. 14. Пример нахождения выборочного уравнения прямой регрессии по несгруппированным данным		
14	Дискретная математика	Дискретная математика 1. Введение 2. Введение в теорию множеств 2.1. Основные определения 2.2. Сравнение множеств. 2.3. Операции над множествами 3. Основы математической логики 3.1. Основные понятия логики высказываний 3.2. Составные высказывания 3.3. Основные логические операции. Формулы логики. 3.4 Совершенная дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы (СДНФ и СКНФ). 4. Основы теории графов 4.1 Понятие графа. Способы задания графа. Методика выделения компонента связности в графе 4.2 Изоморфные графы. Эйлеровы графы. 4.3 Плоские графы. Деревья и их свойства 4.4. Понятие ориентированного графа 4.5. Связный орграф. Эйлеровы орграфы	2	ОК-7, ПК-26
	ИТОГО		18	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Определители	1. Основные понятия 2. Свойства определителей	7	ОК-7, ПК-26
2	Векторная алгебра	1. Понятие вектора 2. Линейные операции над векторами 3. Скалярное произведение векторов и его свойства 4. Векторное произведение векторов и его свойства 5. Смешанное произведение векторов и его свойства	7	ОК-7, ПК-26
3	Матрицы	1 Линейные операции над матрицами 2. Умножение матриц, обратная матрица	7	ОК-7, ПК-26
4	Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ)	1. Основные понятия. Матричный метод решения СЛАУ и формулы Крамера 2. Ранг матрицы. Ступенчатые матрицы 3. Метод Гаусса решения систем линейных алгебраических уравнений	7	ОК-7, ПК-26

5	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	7	ОК-7, ПК-26
6	Введение в математический анализ.	1. Предел функции. 2. Раскрытие неопределённостей от алгебраических функций 3. Раскрытие неопределённостей от тригонометрических функций Раскрытие неопределённостей от показательных и логарифмических функций	7	ОК-7, ПК-26
7	Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва	1. Понятие непрерывной функции 2. Устранимый разрыв: 3. Разрыв с конечным скачком. 4. Разрыв с бесконечным скачком 5. Важное свойство функций, непрерывных на промежутке	7	ОК-7, ПК-26
8	Дифференциальное исчисление функций одной переменной	1. Производная функции, её геометрический и физический смысл 2. Уравнения касательной и нормали к графику функции. 3. Таблица производных. 4. Основные правила дифференцирования. 5. Связь непрерывности и дифференцируемости. 6. Дифференциал функции. 7. Формула приближённых вычислений значений функций с помощью дифференциала. 8. Основные теоремы дифференциального исчисления 9. Формула Тейлора. 10. Исследование функции с помощью первой производной. 11. Исследование функции с помощью второй производной. 12. Пример полного исследования функции.	7	ОК-7, ПК-26
9	Неопределённый интеграл.	1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства. 2. Интегрирование методом замены переменной. 3. Метод интегрирования по частям.	7	ОК-7, ПК-26
10	Определённый интеграл.	1. Задача о вычислении площади криволинейной трапеции, приводящая к понятию определённого интеграла. 2. Определение определённого интеграла, его свойства. 3. Интеграл с переменным верхним пределом. Формула Ньютона-Лейбница. 4. Замена переменной в определённом интеграле.	7	ОК-7, ПК-26

		5. Интегрирование по частям в определённом интеграле. 6. Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I рода. 7. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.		
11	Дифференциальные уравнения	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).	7	ОК-7, ПК-26
12	Теория вероятностей	1. Введение 2.Простейшие понятия теории вероятностей 3.Алгебра событий 4.Вероятность случайного события 5.Геометрические вероятности 6.Классические вероятности. Формулы комбинаторики. 7. Условная вероятность. Независимость событий. 8.Формула полной вероятности и формулы Байеса 9.Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика 10. Случайные величины (СВ) 11. Ряд распределения ДСВ 12. Интегральная функция распределения 13. Функция распределения НСВ 14. Плотность вероятности НСВ 15. Числовые характеристики случайных величин 16. Примеры важных распределений СВ 16.1. Биномиальное распределение ДСВ. 16.2. Распределение Пуассона 16.3. Равномерное распределение НСВ. 16.4. Нормальное распределение. 17. Предельные теоремы теории вероятностей.	12	ОК-7, ПК-26
13	Математическая статистика	1. Выборочный метод. 2. Понятие о статистических рядах распределения. 3. Графическое изображение вариационных рядов. 4. Статистические характеристики вариационных рядов. 5. Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечным оценкам. 6. Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы. Некоторые распределения	12	ОК-7, ПК-26

		математической статистики 7. Построение доверительного интервала для неизвестного математического ожидания нормальной генеральной совокупности при известной дисперсии**.** 8. Построение доверительного интервала для неизвестной дисперсии нормальной генеральной совокупности с помощью выборочной исправленной дисперсии. 9. Дисперсионный анализ. Задача однофакторного дисперсионного анализа. 10. Понятие о регрессионно - корреляционном анализе. 11. Отыскание параметров уравнения прямой регрессии. 12. Выборочный коэффициент корреляции. 13. Пример нахождения уравнения прямой регрессии. 14. Пример нахождения выборочного уравнения прямой регрессии по несгруппированным данным		
14	Дискретная математика	1. Введение 2.Введение в теорию множеств 2.1. Основные определения 2.2. Сравнение множеств**.** 2.3. Операции над множествами 3. Основы математической логики 3.1. Основные понятия логики высказываний 3.2. Составные высказывания 3.3. Основные логические операции. Формулы логики. 3.4 Совершенная дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы (СДНФ и СКНФ). 4. Основы теории графов 4.1 Понятие графа. Способы задания графа. Методика выделения компонента связности в графе 4.2 Изоморфные графы. Эйлеровы графы. 4.3 Плоские графы. Деревья и их свойства 4.4. Понятие ориентированного графа 4.5. Связный орграф. Эйлеровы орграфы	7	ОК-7, ПК-26
	ИТОГО		108	

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

5.8 . Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-7	+		+		+	Собеседование, решение задач, экзамен, письменная работа (расчетно-графическая работа (РГР))
ПК-26	+		+		+	Собеседование, решение задач, экзамен, письменная работа (расчетно-графическая

						работа (РГР))

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	**Срок действия договора**
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	**16.12.2019 – 15.12.2020**
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	**01.09.2020 - 31.08.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания	**15.08.2020 – 15.08.2021**

	«Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	
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 - 0.1.12.2021**
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

Ягодкина Е.И. Методические рекомендации и задания для практических занятий по дисциплине «Математика» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Рязань 2017. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/web

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

Ягодкина Е.И. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Математика» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Рязань 2017. 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, 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 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 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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физика

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль) «Технология организации ресторанного дела»

(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 1 **Семестр** 1,2

Курсовая(ой) работа/проект _____**семестр** **Зачет** 1 **семестр**

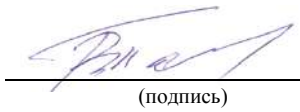
Экзамен 2 **семестр**

Рязань 2021

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

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 12.11. 2015 года
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: профессор кафедры электротехники и физики
(должность, кафедра)


В.М. Пащенко
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_31_» мая 2021 г., протокол № 10а..

Заведующий кафедрой электротехники и физики
(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.Б.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.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК - 7	способность к самоорганизации и самообразованию	**Знать** факторы развития личности и деятельности; современные обучающие технологии; способы организации профессиональной деятельности; формы и методы контроля качества полученных знаний.	**Уметь** выявлять проблемы своего самообразования; ставить цели, планировать и организовать свой индивидуальный процесс образования; анализировать результаты деятельности	**Владеть** навыками самообразования; -навыками планирования собственной деятельности; приемами и способами развития индивидуальных способностей.
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных	фундаментальные физические понятия, физические величины и единицы их измерения, основные методы исследования и анализа, применяемые в современной физике и технике и основные законы и принципы, управляющие природными явлениями и процессами, на основе которых	наблюдать, выявлять и анализировать причинно-следственные связи физических явлений	методами и приборами основных физических измерений, элементной базой современных электронных устройств

	данных проведенных исследований	работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники		

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2		
Аудиторные занятия (всего)	90	36	54		
В том числе:					
Лекции	36	18	18		
Лабораторные работы (ЛР)	54	18	36		
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы:					
Самостоятельная работа (всего)	90	36	54		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	90	36	54		
Подготовка к лабораторным работам					
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		зачет	экзамен		
Общая трудоемкость час	216	72	144		
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	2	4		
Контактная работа (по учебным занятиям)	90	36	54		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Физические основы механики.	6	16	-		20	42	ОК-7, ПК-26
2	Статистическая физика и термодинамика.	6	14	-		20	40	ОК-7, ПК-26
3	Электричество и магнетизм.	10	12	-		20	42	ОК-7, ПК-26
4	Электромагнитные колебания. Оптика.	10	12	-		20	42	ОК-7, ПК-26
5	Квантовая физика.	4	-	-		10	14	ОК-7, ПК-26
	ИТОГО	36	54			90	180	ОК-7, ПК-26

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5				
Предыдущие дисциплины										
1.	Математика	+	+	+	+	+				
2.	Химия			+		+				
Последующие дисциплины										
1.	Технология продукции общественного питания		+	+	+	+				
2.	Безопасность жизнедеятельности		+	+	+	+				
3.	Электротехника и электроника		+	+	+	+				

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Физические основы механики	<u>Динамика вращательного движения</u> 1. Момент инерции. 2. Моменты инерции тел правильной геометрической формы относительно оси симметрии. 3. Теорема Штейнера. 4. Момент силы. 5. Основной закон динамики вращательного движения. 6. Момент импульса. Закон сохранения момента импульса.	3	ОК-7, ПК-26
		<u>Колебания и волны</u> 1. Гармонические колебания. Координата, скорость и ускорение при гармонических колебаниях. Теорема Фурье. 2. Период колебаний физического, математического, пружинного маятников. 3. Затухающие колебания. Коэффициент затухания, логарифмический декремент, добротность. 4. Вынужденные колебания. Резонанс. 5. Кинематика волновых процессов.	3	ОК-7, ПК-26
2	Молекулярная физика и термодинамика	<u>Элементы статистической физики</u> 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.	2	ОК-7, ПК-26

		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.	4	ОК-7, ПК-26
3	Электричество и магнетизм	Электростатика. Постоянный электрический ток 1. Поток вектора напряжённости. Теорема Остроградского-Гаусса. 2. Электрическое поле в диэлектрике. Диэлектрическая проницаемость. 3. Конденсаторы. Соединения конденсаторов. 4. Энергия конденсатора. Плотность энергии электростатического поля. 5. Законы Ома и Джоуля – Ленца 6. Правила Кирхгофа.	6	ОК-7, ПК-26
		Магнитное поле. 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	ОК-7, ПК-26
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.	10	ОК-7, ПК-26
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.	4	ОК-7, ПК-26
ИТОГО			36	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
1.	Физические основы механики.	Вводная лабораторная работа (Методы обработки результатов физических измерений на примере измерения плотности тел)	1	ОК-7, ПК-26
		Изучение основных законов поступательного движения на машине Атвуда	2	ОК-7, ПК-26
		Исследование основного закона динамики вращательного движения твердого тела с помощью маятника Обербека	2	ОК-7, ПК-26
		Определение ускорения свободного падения при помощи оборотного маятника	2	ОК-7, ПК-26
		Определение момента инерции маятника Максвелла	2	ОК-7, ПК-26
		Определение момента инерции параллелепипеда методом крутильных колебаний	2	ОК-7, ПК-26
		Определение момента инерции физического маятника относительно различных осей вращения	2	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента трения качения	1	ОК-7, ПК-26
		Определение скорости полета снаряда при помощи крутильного маятника	1	ОК-7, ПК-26
		Изучение принципов работы гироскопа	1	ОК-7, ПК-26
2	Статистическая физика и термодинамика.	Определение отношений молярных теплоемкостей идеального газа методом Клемана-Дезорма.	2	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента вязкости методом Стокса.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости при помощи сталагмометра.	2	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента теплопроводности твердых тел.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента внутреннего трения и длины свободного пробега молекул воздуха.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента линейного расширения металлов.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение удельной теплоемкости воздуха при постоянном давлении методом протока.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента теплопроводности воздуха.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение постоянной «*a*» Вандер-ван-Ваальса для воздуха на основе эффекта Джоуля-Томсона	2	ОК-7, ПК-26
		Определение удельной теплоты кристаллизации олова и изменения энтропии при кристаллизации методом охлаждения при постоянной температуре среды.	2	ОК-7, ПК-26
3	Электричество и магнетизм	Изучение электростатического поля.	2	ОК-7, ПК-26
		Измерение электроемкости конденсаторов баллистическим гальванометром.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение удельного заряда электрона с помощью диода.	1	ОК-7, ПК-26

		Изучение правил Кирхгофа.	1	ОК-7, ПК-26
		Изучение зависимости электрического сопротивления металлов и полупроводников от температуры.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение сопротивления проводников мостиком Уитсона.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение коэффициента самоиндукции соленоида	1	ОК-7, ПК-26
		Определение горизонтальной составляющей индукции магнитного поля Земли.	1	ОК-7, ПК-26
		Определение индукции магнитного поля электродинамометром.	1	ОК-7, ПК-26
		Исследование зависимости термо-ЭДС от разности температур.	2	ОК-7, ПК-26
4	Электромагнитные колебания. Оптика.	Изучение явления резонанса напряжений	2	ОК-7, ПК-26
		Измерение мощности переменного тока и сдвига фаз между током и напряжением	2	ОК-7, ПК-26
		Определение световой отдачи и удельного расхода мощности лампы накаливания	2	ОК-7, ПК-26
		Определение показателя преломления воды при помощи погруженной в нее линзы	2	ОК-7, ПК-26
		Определение радиуса кривизны линзы с помощью колец Ньютона	2	ОК-7, ПК-26
		Определение чувствительности фотоэлемента и силы света лампы накаливания	2	ОК-7, ПК-26
5	Квантовая физика	Отсутствуют	-	-
	ИТОГО		54	

5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.6 Научно- практические занятия - не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Физические основы механики.	Физические модели: материальная точка, система материальных точек, абсолютно твердое тело, сплошная среда	2	ОК-7, ПК-26
		Прямолинейное движение точки. Криволинейное движение точки.	2	
		Границы применимости классического способа описания движения частиц.	2	
		Первый закон Ньютона и инерциальная системы отсчета.	2	
		Реактивное движение.	2	
		Центр инерции. Теорема о движении центра инерции.	2	
		Движение в центральном поле. Законы Кеплера	2	
		Закон сохранения и симметрия пространства и времени.	1	

		Действие периодических толчков на гармонический осциллятор. Резонанс. Изменение масштабов длины и хода времени в движущихся ИСО. Парадокс «близнецов» Ускорение свободного падения g и его зависимость от различных факторов.	2 2 1	
2	Статистическая физика и термодинамика	Предмет, основная задача, гипотезы статистической физики. Абсолютная температурная шкала. Наиболее вероятная, средняя арифметическая и средняя квадратичная скорость движения молекул. Барометрическая формула. Отрицательная температура. Понятие вакуума. Опытные законы диффузии, вязкости, теплопроводности Фика, Ньютона, Фурье. Эффекты Джоуля-Томсона. Уравнение Майера Коэффициент Пуассона Внутренняя энергия идеального газа и молекулярных газов. Уравнение Ван-дер-Ваальса Смачивание. Капиллярные явления.	1 1 2 1 2 1 2 2 1 1 2 2 2	ОК-7, ПК-26
3	Электричество и магнетизм	Распределение избыточных зарядов в проводнике. Зависимость поля внутри диэлектрика от формы диэлектрика. Классическая модель строения металла. Опыты Рикке, Милликена, Мандельштама-Папалекси, Толмена-Стюарта. Явление сверхпроводимости.] Консервативный характер электростатических сил и необходимость наличия в цепи сторонних сил для поддержания тока. Принцип заземления и зануления. Проводники 1-ого и 2-го рода. Практическое применение электролиза. Вектор магнитной индукции Линии магнитной индукции. Магнитный момент контура с током. Сила Лоренца. Элементарная теория диа- и парамагнетизма Свойства ферромагнетиков. Индуктивность. Взаимная индуктивность.	1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 2 1 2 1 1	ОК-7, ПК-26
4	Электромагнитные колебания. Оптика	Продольные и поперечные волны. Параметры волны: длина, частота, волновое число Фазовая скорость. Резонанс напряжений. Построение изображений в тонких линзах. Устройство и принцип работы микроскопа. Оптические дефекты глаза человека. Разрешающая способность спектральных приборов.	2 2 1 1 2 2 2 2	ОК-7, ПК-26

		Устройство и принцип работы поляриметра Устройство и принцип работы оптических квантовых генераторов. Дифракционная решётка. Разрешающая способность дифракционной решётки.	2 2 2	
5	Квантовая физика	Гипотеза Планка. Фотоны. Гипотеза Луи де Бройля. Волновые свойства микрочастиц. Корпускулярно-волновой дуализм. Линейчатый спектр атома водорода. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Диэлектрики. Полупроводники. Металлы. Классификация типов кристаллических решеток. Заряд, размер и масса атомного ядра	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ОК-7, ПК-26
		ИТОГО	90	

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК – 7	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос проверка конспект, тест, зачет, экзамен
ПК – 26	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос проверка конспект, тест, зачет, экзамен

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лр – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – 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: https://urait.ru/bcode/450504
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: https://urait.ru/bcode/450821

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: https://urait.ru/bcode/450506
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: https://urait.ru/bcode/455706

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

Пащенко В.М., 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, 2020

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Пащенко В.М., 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, 2020

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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
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 проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экология

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования ____Бакалавриат _____
(бакалавриат, магистратура, специалитет)

Направление(я) подготовки (специальность) - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания_____
(полное наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (Профиль(и))_ __Технология организации ресторанного дела _____
(полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ООП)

Квалификация выпускника_____Бакалавр_____

Форма обучения _____очная _____
(очная, заочная)

Курс __1_____ Семестр____1_____

Зачет _____1_____семестр Диф. зачет _____-_____ семестр

Экзамен _____-_____семестр

Рязань-2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик: доцент кафедры селекции и семеноводства, агрохимии, лесного дела и экологии
(должность, кафедра)

_____ Т.В. Ерофеева

(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_31__» мая 2021 г., протокол № 9а..

Зав. кафедрой селекции и семеноводства, агрохимии, лесного дела и экологии Г.Н. Фадькин

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, а также расширение кругозора.

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 проблем экологии и природопользования, перспективных путях их решения;
- 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;
- владеть необходимой суммой знаний и умений делать необходимые и логически обоснованные выводы из анализа данных по экологическому состоянию и качеству базовых компонентов экосистем.

Профессиональная задача выпускника: оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы: Дисциплина «Экология» входит в базовую часть Б1.Б.11. Входит в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**.** Дисциплина «Экология» помогает в освоении следующих дисциплин: Химия, Правоведение.

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 выпускника, 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 выпускник, 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 дисциплине полностью или частично.

Компетенции		Знать:	Уметь:	Владеть:
Индекс	Формулировка			
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	-о структуре биосферы; - о экосистемах и их характеристиках; -о взаимоотношениях организма и среды;	-осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий;	-освоения сведений и знаний по экологии
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	- о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы; - о антропогенном воздействии на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека.	- предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1			
Аудиторные занятия (всего)	36	36			
В том числе:					
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	18	18			
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	36	36			
В том числе:					
Подготовка реферата и презентации	12	12			
Выполнение домашнего задания	18	18			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	4	4			
Подготовка к семинару	2	2			
Контроль	-	-			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	72	72			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36			

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Предмет и задачи экологии.	2		2		2	6	ОК-7; ПК- 4
2.	Учение о биосфере.	2		2		4	8	ОК-7; ПК- 4
3.	Экологические факторы среды.	2		2		2	6	ОК-7; ПК- 4
4	Экологическая система.	4		4		4	12	ОК-7; ПК- 4
5	Организм и среда	2		6		8	16	ОК-7; ПК- 4
6	Экология – научная основа рационального природопользования и охраны живых организмов.	2		-		2	4	ОК-7; ПК- 4
7	Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	2		2		12	16	ОК-7; ПК- 4
8	Природоохранное (экологическое) право.	2		-		2	4	ОК-7; ПК- 4
	Итого по плану	18		18		36	72	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Предмет и задачи экологии.	2	ОК-7; ПК- 4
2.	2.	Учение о биосфере.	2	ОК-7; ПК- 4
3	3	Экологические факторы среды.	2	ОК-7; ПК- 4
4	4	Экологическая система.	4	ОК-7; ПК- 4
5	5	Организм и среда	2	ОК-7; ПК- 4
6	6	Экология – научная основа рационального природопользования и охраны живых организмов.	2	ОК-7; ПК- 4
7	7	Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	2	ОК-7; ПК- 4
8	8	Природоохранное (экологическое) право.	2	ОК-7; ПК- 4
	ИТОГО		18	

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрено

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических работ	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Предмет и задачи экологии.	Предмет, цели и задачи экологии	2	ОК-7; ПК- 4
2	Учение о биосфере.	Биосферный комплекс –концентрация развития, основные положения и законы.	2	ОК-7; ПК- 4
3	Экологические факторы среды.	Экологические факторы среды.	2	ОК-7; ПК- 4
4	Экологическая	Биогеоценоз и его организационная структура.	2	ОК-7; ПК- 4

	система.	Экологическая система. Популяция и биоценоз.		
5		Животные и растения, охраняемые в Рязанской области. Особо охраняемые природные объекты Рязанской области.	2	ОК-7; ПК- 4
6	Организм и среда	Мониторинг окружающей среды. Понятие о глобальном мониторинге. Виды мониторинга.	2	ОК-7; ПК- 4
7		Способы переработки отходов. Методы очистки сточных вод и их природоохранная эффективность.	4	ОК-7; ПК- 4
8	Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	Экологическая экспертиза. Экологический паспорт предприятия. Контрольное тестирование.	2	ОК-7; ПК- 4
	ИТОГО		18	

5.6 Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Предмет, цели и задачи экологии	Предмет, цели и задачи экологии	2	ОК-7; ПК-4
2.	Учение о биосфере.	Биосферный комплекс - концепция развития, основные положения и законы	4	ОК-7; ПК-4
3.	Экологические факторы среды.	Экологические факторы среды.	2	ОК-7; ПК-4
4.	Экологическая система.	Сообщества и популяции 1.Основы учения о популяциях 2.Биогеоценоз и его организационная 3.Структура Функциональная организация биогеоценоза	4	ОК-7; ПК-4
5.	Организм и среда	Способы переработки отходов Мониторинг окружающей природной среды	4	ОК-7; ПК-4
6.		Влияние тяжелых металлов на качество растениеводческой и животноводческой продукции и здоровье человека. Перечень вопросов: 1.Влияние тяжелых металлов на качество растениеводческой продукции. 2.Влияние тяжелых металлов на качество животноводческой продукции. 3.Влияние тяжелых металлов на здоровье человека.	4	ОК-7; ПК-4

7	Экология – научная основа рационального природопользования и охраны живых организмов.	Экология – научная основа рационального природопользования и охраны живых организмов.	2	ОК-7; ПК-4
8.	Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	Экозащитная техника и технологии. 1. Экобиозащитная техника. 2. Средства защиты окружающей среды от вредных факторов. а) очистка газопылевых выбросов. б) очистка промышленных и бытовых стоков	6	ОК-7; ПК-4
9.		Понятие о безотходной технологии производства. Перечень вопросов: 1.Ресурсный цикл. 2.Использование отходов на переработку. 3.Безотходные технологии.	4	ОК-7; ПК-4
10		Характеристика сточных вод мясокомбинатов, молоко- и сырозаводов и их возможное использование. Перечень вопросов: 1.Качественная характеристика сточных вод мясокомбинатов, молоко- и сырозаводов. 2.Их возможное использование в сельском хозяйстве.	2	ОК-7; ПК-4
11	Природоохранное (экологическое) право	Природоохранное (экологическое) право	2	ОК-7; ПК-4
	ИТОГО		36	

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

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-7	+	-	+	-	+	Домашние задание, тестирование, реферат, проверка конспектов, семинар, зачет
ПК-4	+	-	+	-	+	Домашние задание, тестирование, реферат, проверка конспектов, семинар, 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

6.1 Основная литература

1. Экология : учебник и практикум для вузов / А. В. Тотай [и др.] ; под общей редакцией А. В. Тотая. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01759-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/449790

6.2 Дополнительная литература

1. Данилов-Данильян, В. И. Экология : учебник и практикум для вузов / Н. Н. Митина, Б. М. Малашенков ; под редакцией В. И. Данилова-Данильяна. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8580-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451415
2. Экология : учебник и практикум для вузов / О. Е. Кондратьева [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00769-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450582
3. Николайкин, Н. И. Экология : учебник / Н.И. Николайкин, Н.Е. Николайкина, О.П. Мелехова. — 9-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 615 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_59424461554366.38209629. - ISBN 978-5-16-012241-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1190682

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, 2016 - . - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084
5. Проблемы региональной экологии : общест. науч. журнал / учредитель : ООО Издательский дом «Камертон». – 1995. –Москва, 2016 – 2018 - . – Двухмес. – ISSN 1728. – 323 X. – Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

1. Левин В.И, Хабарова Т.В. Рабочая тетрадь для выполнения практических занятий по дисциплине «Экология» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - Рязань, 2020.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Левин В.И, Хабарова Т.В. Методические указания для самостоятельной работы студентов по изучению дисциплины «Экология» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - Рязань, 2020.

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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/default.asp

eLIBRARY.RU	
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 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»

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

_____О.В. Черкасов

«_31_»_____мая _____2021 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 бакалавр

Форма обучения очная

(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 2

Курсовая(ой) работа/проект_____**семестр** **Зачет** _2____**семестр**

Экзамен____**семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 г.
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики

(подпись)

Л.А. Морозова
(Ф.И.О.)

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 11а.

Заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики

(подпись)

И.Г. Шашкова
(Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Подготовка бакалавра в области технологии продукции и организации общественного питания в современных условиях должна ориентироваться на широкое использование средств вычислительной техники и новых информационных технологий, обеспечивающих автоматизацию профессиональной деятельности.

Целью дисциплины «Информатика» является 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.

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

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информатика» относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.12). Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин «Математика», «Экономика». Освоение данной дисциплины является основой для последующего изучения дисциплины «Экономика и организация производства».

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 (дополнительная);

организационно-управленческая (дополнительная);

научно-исследовательская (основная);

проектная (дополнительная);

маркетинговая (дополнительная).

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 дисциплине частично.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, порядок представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для	современные информационные технологии, прикладные программы деловой сферы деятельности сетевые компьютерные технологии и базы данных	управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров	современными информационными технологиями, навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров

	расчета технологических параметров оборудования		оборудования	оборудования

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	54		54		
В том числе:	-		-	-	
Лекции	18		18		
Лабораторные работы (ЛР)	36		36		
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	54		54		
В том числе:	-		-		
Реферат	24		24		
Подготовка к тестированию	10		10		
Подготовка к зачету	10		10		
Выполнение домашнего задания	10		10		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет		зачет		
Общая трудоемкость час	108		108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	54		54		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. работы	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Технические и программные средства реализации информационных процессов	12	22	24	58	ОПК-1, ПК-2
2.	Базы данных	2	6	10	18	ОПК-1, ПК-2
3.	Компьютерные сети	2	4	10	16	ОПК-1, ПК-2
4.	Основы защиты информации	2	4	10	16	ОПК-1, ПК-2
	ИТОГО	18	36	54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1			
		1	2	3	4
Предыдущие дисциплины					
1.	Математика	+	+	+	+
2.	Экономика	+	+	+	+
Последующие дисциплины					
1.	Экономика и организация производства	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Технические и программные средства реализации информационных процессов	Тема 1. Понятие информации Тема 2. Технические и программные средства реализации информационных процессов Тема 3. Алгоритмизация и программирование Тема 4. Основы работы с операционной системой Тема 5. Работа с документами в текстовом редакторе Тема 6. Обработка данных средствами электронных таблиц	12	ОПК-1, ПК-2
2.	Базы данных	Тема 7. Система управления базами данных	2	ОПК-1, ПК-2
3.	Компьютерные сети	Тема 8. Локальные и глобальные сети	2	ОПК-1, ПК-2
4.	Основы защиты информации	Тема 9. Основы защиты информации	2	ОПК-1, ПК-2
	ИТОГО		**18**	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Технические и программные средства реализации информационных процессов	Операционная система. Работа с приложениями	4	ОПК-1, ПК-2
2		Форматирование текста. Таблицы, сортировка таблиц, вычисление в таблицах. Применение стилей, автотекста, автозамены и макрокоманд. Вставка и редактирование формул	8	ОПК-1, ПК-2
3		Электронная таблица. Ссылки на ячейки другого листа. Изучение графических возможностей. Обработка списков.	6	ОПК-1, ПК-2
4		Создание презентации на тему "Основы информатики и программирования".	4	ОПК-1, ПК-2
5	Базы данных	Создание базы данных, операции с таблицами. Модификация базы данных. Использование связанных таблиц. Создание форм и отчетов. Работа с данными при помощи запросов.	6	ОПК-1, ПК-2
6	Компьютерные сети	Работа в локальной сети. Web-браузер. Интернет и его службы	4	ОПК-1, ПК-2

7	Основы защиты информации	Программы антивирусной защиты.	4	ОПК-1, ПК-2
	ИТОГО		**36**	

5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Технические и программные средства реализации информационных процессов	Тема 1. Понятие информации Тема 2. Технические и программные средства реализации информационных процессов Тема 3. Алгоритмизация и программирование Тема 4. Основы работы с операционной системой Тема 5. Работа с документами в текстовом редакторе Тема 6. Обработка данных средствами электронных таблиц	24	ОПК-1, ПК-2
2.	Базы данных	Тема 7. Система управления базами данных	10	ОПК-1, ПК-2
3.	Компьютерные сети	Тема 8. Локальные и глобальные сети	10	ОПК-1, ПК-2
4.	Основы защиты информации	Тема 9. Основы защиты информации	10	ОПК-1, ПК-2
	ИТОГО		54	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК 1	+	+			+	Устный опрос, отчет по лабораторной работе, отчет по домашней работе, реферат, тестирование, зачет
ПК-2	+	+			+	Устный опрос, отчет по лабораторной работе, отчет по домашней работе, реферат, тестирование, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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
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, 2020. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09966-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455240
3. 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

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	**Данные договора**	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. Морозова, Л.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Информатика» для студентов

технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Л.А. Морозова. – Рязань:ФГБОУ ВО РГАТУ, 2019.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Морозова, Л.А. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Информатика» студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Л.А. Морозова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2019.

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	rags.ru
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 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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методическойкомиссиипонаправлениюподготовки19.03.04 Технология продукции иорганизацияобщественного питания

_____О.В.Черкасов

«_31_»_____мая _____2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Механика

Уровень основной образовательной программы **бакалавриат**

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Направленность (Профиль) **«Технология организации ресторанного дела»**

Форма обучения **очная**

Факультет **технологический**

Кафедра **«Строительство инженерных сооружений и механика»**

Курс 2 **Семестр 3, 4**

Курсовая(ой) работа/проект - нет **Зачет - 3 семестр** **Экзамен – 4 семестр**

Рязань 2021

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 12.11.2015 г. № 1332.

Разработчики:
Заведующий кафедрой СИС и М С.Н. Борычев
д.т.н., профессор (Ф,И,О,)

старший преподаватель кафедры СИСиМ И.И. Кащеев
(подпись) (Ф,И,О,)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

С.Н. Борычев

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.

Профессиональные задачи выпускников:

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

«Механика» относится к числу дисциплин базовой части блока 1(Б1.Б.13).

Область профессиональной деятельности выпускников:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения дляпредприятий питания;

- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

-разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов питания, организацию производства и обслуживания на предприятияхпитания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырьё 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 выпускников:

- 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.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Код	Формулировка			
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	1.Системы сил, действующих на твердое тело; условия их равновесия и методы нахождения реакций связей составной конструкции. 2.Кинематические характеристики движения точки, твердого тела и его отдельных точек при различных видах его движения.	1.Рассчитывать равновесие тел и систем материальных тел с определением неизвестных величин. 2.Определять скорости и ускорения точек и материальных тел при различных видах их движения.	1.Методикой выбора и расчета систем сил, действующих на тело. 2.Методикой определения кинематических характеристик точек твердого тела.
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	1. Законы и общие теоремы динамики.	1. Определять силы по заданному движению точки или тела. 2. Исследовать движение точек твердого тела при заданных силах.	1. Методикой решения задач динамики.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего)	152	72	80		
В том числе:					
Лекции	76	36	40		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	76	36	40		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	136	72	64		
В том числе:					
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен, зачет	зачет	экзамен		
Общая трудоемкость час	324	144	180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	4	5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	152	72	80		

5. Содержание дисциплины.

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Статика	22		22		42	86	ПК-17, ОК-7
2.	Кинематика	14		14		30	58	ПК-17,ОК-7
3.	Динамика	40		40		64	144	ПК-17,ОК-7
	ИТОГО	76		76		136	288	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1		
		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.

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	1.Аксиомы статики. Основные понятия и определения. Элементы статики.	2	ПК-17
2.	1	2. Связи. Реакции связей.	2	ПК-17
3.	1	3. Система сходящихся сил в плоскости и в пространстве. Теорема о трех силах. Условия равновесия.	2	ПК-17
4.	1	4.Момент силы относительно точки и оси. Зависимость между моментами относительно точки и оси, проходящую через эту точку.	2	ПК-17, ОК-7
5.	1	5.Пара сил. Алгебраический и векторный момент. Теоремы об эквивалентности пар сил лежащих в одной и параллельных плоскостях.	2	ПК-17
6.	1.	6. Приведение произвольной системы сил к заданному центру. Вычисление главного вектора и главного момента. Равновесие систем сил.	2	ПК-17
7.	1.	7. Произвольная плоская система сил. Три формы условий равновесия.	2	ПК-17
8.	1.	8.Приведение произвольной пространственной системы сил к заданному центру. Условие равновесия.	2	ПК-17
9.	1.	9.Центр тяжести твердых тел. Способы определения центров тяжести тел.	2	ПК-17
10.	1.	10. Система тел. Рычаг.Устойчивость равновесия тел. Условие устойчивости на опрокидывание.	2	ПК-17
11.	1.	11.Трение. Равновесие тела на наклонной плоскости. Трение качения: коэффициент трения качения; статика ведомого и ведущего колеса.	2	ПК-17, ОК-7
12.	2	1.Векторный и координатный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки.	2	ПК-17

13.	2.	2. Естественный способ задания движения точки (е.с.з.д.). Скорость и ускорение точки при е.с.з.д.	2	ПК-17
14.	2.	3.Поступательное и вращательное движения твердого тела.	2	ПК-17
15.	2.	4.Плоское движение твердого тела. Теорема о сложении скоростей точек плоской фигуры.	2	ПК-17
16.	2.	5. Плоское движение твердого тела. Теорема о сложении ускорений точек плоской фигуры.	2	ПК-17
17.	2.	6.Сложное движение точки. Теорема о сложении скоростей точки при сложном движении.	2	ПК-17, ОК-7
18.	2.	7. Сложное движение точки. Теорема о сложении ускорений точки при сложном движении. Ускорение Кориолиса.	2	ПК-17
19.	3.	1.Предмет динамика. Законы динамики. Динамика материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
20.	3.	2. Первая задача динамики материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
21.	3.	3. Вторая задача динамики материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
22.	3.	4.Свободные колебания материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
23.	3.	5.Вынужденные колебания материальной точки	2	ПК-17,ОК-7
24.	3.	6.Динамика относительного движения точки.	2	ПК-17,ОК-7
25.	3.	7. Механическая система. Скорость и ускорениемеханической системы. Центр масс системы.	2	ПК-17,ОК-7
26.	3.	8. Теорема о движении центра масс механической системы.	2	ПК-1,ОК-7
27.	3.	9.Моменты инерции твердого тела.	2	ПК-17,ОК-7
28.	3.	10. Теорема об изменении количества движения точки и системы.	2	ПК-17,ОК-7
29.	3.	11. Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	2	ПК-17,ОК-7
30.	3.	12. Динамика вращательного движения твердого тела.	2	ПК-17,ОК-7

31.	3.	13.Динамика плоского движения твердого тела.	2	ПК-17,ОК-7
32.	3.	14. Работа и мощность. Механический КПД.	2	ПК-17,ОК-7
33.	3.	15. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
34.	3.	16. Теорема об изменении кинетической энергии механической системы.	2	ПК-17,ОК-7
35.	3.	17. Принцип Даламбера.	2	ПК-17,ОК-7
36.	3.	18. Принцип возможных перемещений.	2	ПК-17,ОК-7
37.	3.	19. Общее уравнение динамики. Уравнение Лагранжа 2-го рода.	2	ПК-17,ОК-7
38.	3.	20. Элементарная теория удара.	2	ПК-17,ОК-7
	ИТОГО		76	

5.4Лабораторныйпрактикум не предусмотрен.

5.5Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	**Статика**	1. Система сходящихся сил. Геометрическое условие равновесия твердого тела.	2	ПК-17
2.		2. Система сходящихся сил. Аналитическое условие равновесия твердого тела	2	ПК-17
3.		3. Условие равновесия твердого тела под действием пространственной системы сходящихся сил.	2	ПК-17
4.		4. Условия равновесия твердого тела под действием произвольной плоской системы сил.	2	ПК-17,ОК-7
5.		5. Условия равновесия твердого тела под действием системы параллельных сил в плоскости.	2	ПК-17
6.		6. Условия равновесия твердого тела под действием произвольной плоской системы сил. Составная конструкция.	4	ПК-17
7.		7. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной произвольной системы сил.	2	ПК-17
8.		8. Условие равновесия твердого тела под действием системы параллельных сил в пространстве.	2	ПК-17
9.		9.Равновесие тел с учетом сил трения скольжения и качения.	2	ПК-17
10.		10. Центр тяжести твердого тела и его	2	ПК-17

		координаты.		
11.	**Кинематика**	1. Векторный и координатный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки в декартовой системе координат.	2	ПК-17,ОК-7
12.		2.Скорость и ускорение точки в естественной системе координат.	2	ПК-17
13.		3.Поступательное и вращательное движение твердого тела.	2	ПК-17
14.		4.Плоское движение твердого тела. Определение скорости точки.	2	ПК-17
15.		5.Определение ускорения точки при плоском движении твердого тела.	2	ПК-17
16.		6.Определение скорости точки при сложном ее движении.	2	ПК-17,ОК-7
17.		7. Определение ускорения точки при сложном ее движении.	2	ПК-17
18.	**Динамика**	1.Первая задача динамики материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
19.		2. Вторая задача динамики материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
20.		3. Свободные колебания материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
21.		4.Вынужденные колебания материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
22.		5. Динамика относительного движения точки.	2	ПК-17,ОК-7
23.		6.Теорема о движении центра масс механической системы.	2	ПК-17,ОК-7
24.		7. Моменты инерции твердого тела.	4	ПК-17,ОК-7
25.		8.Теорема об изменении количества движения точки и системы.	2	ПК-17,ОК-7
26.		9.Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	2	ПК-17,ОК-7
27.		10.Динамика вращательного движения твердого тела.	2	ПК-17,ОК-7
28.		11.Динамика плоского движения твердого тела.	2	ПК-17,ОК-7
29.		12. Работа и мощность.	2	ПК-17,ОК-7
30.		13.Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
31.		14.Теорема об изменении кинетической энергии механической системы.	2	ПК-17,ОК-7
32.		15. Принцип Даламбера.	2	ПК-17,ОК-7
33.		16. Принцип возможных перемещений.	2	ПК-17,ОК-7
34.		17.Общее уравнение динамики. Уравнение Лагранжа 2-го рода.	4	ПК-17,ОК-7
35.		18.Элементарная теория удара.	2	ПК-17,ОК-7
	ИТОГО		76	

5.6 Самостоятельная работа.

1.	**Статика**	1.Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием плоской системы сходящихся сил.	5	ПК-17
2.		2.Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной системы сходящихся сил.	5	ПК-17
3.		3.Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием плоской произвольной системы сил. Составная конструкция.	7	ПК-17
4.		4. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной произвольной системы сил.	7	ПК-17,ОК-7
5.		5. Условие равновесия твердого тела под действием системы параллельных сил в плоскости и в пространстве.	7	ПК-17
6.		6.Равновесие тел с учетом сил трения скольжения и качения.	5	ПК-17
7.		7. Центр тяжести твердого тела и его координаты.	6	ПК-17
8.	**Кинематика**	1.Векторный, координатный, естественный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки в декартовой системе координат.	4	ПК-17
9.		2.Скорость и ускорение точки в естественной системе координат.	4	ПК-17
10.		3.Поступательное и вращательное движение твердого тела.	4	ПК-17
11.		4.Плоское движение твердого тела и движение плоской фигуры в ее плоскости. Скорость точки при плоском движении твердого тела.	5	ПК-17,ОК-7
12.		5.Ускорение точки при плоском движении твердого тела.	4	ПК-17
13.		6.Абсолютное и относительное движение точки. Скорость точки при сложном ее движении.	4	ПК-17
14.		7.Абсолютное и относительное движение точки. Ускорение точки при сложном ее движении.	5	ПК-17
15.	**Динамика**	1. Первая задача динамики материальной точки.	4	ПК-17,ОК-7
16.		2. Вторая задача динамики материальной точки.	4	ПК-17,ОК-7
17.		3. Свободные колебания материальной точки.	4	ПК-17,ОК-7
18.		4. Динамика относительного движения точки.	4	ПК-17,ОК-7
19.		5. Теорема о движении центра масс механической системы.	5	ПК-17,ОК-7
20.		6. Моменты инерции твердого тела.	4	ПК-17,ОК-7
21.		7. Теорема об изменении количества движения точки и системы.	5	ПК-17,ОК-7
22.		8.Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	4	ПК-17,ОК-7

23.		9. Динамика плоского движения твердого тела.	4	ПК-17,ОК-7
24.		10. Работа и мощность.	4	ПК-17,ОК-7
25.		11.Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки и системы.	5	ПК-17,ОК-7
26.		12. Принцип Даламбера.	4	ПК-17,ОК-7
27.		13. Принцип возможных перемещений.	4	ПК-17,ОК-7
28.		14. Общее уравнение динамики.	5	ПК-17,ОК-7
29.		15. Элементарная теория удара.	4	ПК-17,ОК-7
	ИТОГО		136	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ)- не предусмотрено.

5.8 . Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий.

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК- 17	+		+		+	Контрольная работа, тестирование, собеседование, зачет, экзамен.
ОК-7	+		+		+	Контрольная работа, тестирование, собеседование, зачет, экзамен.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Лукашевич, Н. К. Теоретическая механика : учебник для вузов / Н. К. Лукашевич. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02524-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452428

6.2 Дополнительная литература

1. Теоретическая механика. Краткий курс : учебник для вузов / В. Д. Бертяев, Л. А. Булатов, А. Г. Митяев, В. Б. Борисевич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 168 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13208-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/

2. Вильке, В. Г. Теоретическая механика : учебник и практикум для вузов / В. Г. Вильке. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03481-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450860

3. Кирсанов, М. Н. Решения задач по теоретической механике : учебное пособие / М.Н. Кирсанов. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 222 с. — (Высшее образование:Бакалавриат). — DOI 12737/1102072. - ISBN 978-5-16-016344-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1102072

4. Лачуга, Юрий Федорович. Теоретическая механика : учебник для студентов высших аграрных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям / Лачуга, Юрий Федорович, Ксендзов, Валентин Александрович. - 3-е изд. ; перераб. и доп. - М. : КолосС, 2010. - 576 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-9532-0798-0 : 770-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	**16.12.2019 – 15.12.2020**
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	**01.09.2020 - 31.08.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021**
ЭБ ИЦ «Академия» - http://www.academia-moscow.ru/	Договор № 30024/ЭБ-18 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательский центр Академия» от	**01.09.2018 - 31.08.2021**

	27.08.2018 г.	

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

1. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Механика» 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, 2020 г.
2. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Механика» 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, 2020 г
3. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Механика» 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, 2020 г.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Механика» 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, 2020 г.
2. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Механика» для студентов 2,3 курса технологическогофакультета по направлению подготовки 19.03.04 Технологияпродукции и организация общественного питания. Раздел «Кинематика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2020 г.
3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Механика» для студентов 2,3 курса технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технологияпродукции и организация общественного питания». Раздел «Динамика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2020 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	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	rags.ru
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	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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Биохимия

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: очная
Курс 2
Семестр 3
Экзамен 3 семестр

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года, приказ № 1332.

Разработчик: доцент кафедры селекции
и семеноводства, агрохимии,
лесного дела и экологии А.А. Назарова

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры 31 мая 2021 года, протокол № 9а.

Заведующий кафедрой кафедры селекции
и семеноводства, агрохимии,
лесного дела и экологии Г.Н. Фадькин

1. Цели и задачи 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.

При изучении дисциплины «Биохимия» предусмотрено проблемное изложение отдельных тем, индивидуализация обучения и повышение удельного веса самостоятельной работы студентов, управляемой преподавателем.

*Профессиональные задачи выпускников***:**

Научно-исследовательская деятельность:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Биохимия» входит в базовую часть блока Б1 (Б1.Б.14), включенных в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется «Биохимия» является«Химия». Дисциплина является основополагающей для изучения следующих дисциплин – безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, технология продукции общественного питания.

Область профессиональной деятельности:
- обработка, переработка и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатация технологического оборудования предприятий питания;
- разработка 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.

Объекты профессиональной деятельности:
- 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:
- 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.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	основы биохимии: свойства важнейших биополимеров: белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот, и биологически активных веществ: витаминов, гормонов, их связь и взаимодействие.	применять знания в области биохимии для освоения общепрофессиональных дисциплин и решения профессиональных задач	навыками биохимических исследований; навыками безопасной работы с веществами и химической аппаратурой; пользоваться основными навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методы оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии и биохимии.	проводить исследования по заданной методике; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал в биохимических исследованиях.	техникой биохимических лабораторных работ
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	методы и средства измерения биохимических величин	оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.	некоторыми методами биологической химии, используемыми для определения качества продуктов питания животного и растительного происхождения

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		3			
Аудиторные занятия (всего)	72	72			
В том числе:					
Лекции	36	36			
Лабораторные работы (ЛР)	36	36			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	72	72			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	72	72			
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
Контроль	36	36			
Общая трудоемкость час	180	180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5			
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	72			

5. Содержание дисциплины.

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Статическая биохимия	20	16			54	90	ОК-7, ПК-24, ПК-26
2.	Динамическая биохимия	16	20			18	54	ОК-7, ПК-24, ПК-26
	Итого	36	36			72	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1					
		1	2				
Предыдущие дисциплины							
1.	Химия	+	+				
Последующие дисциплины							
1.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+	+				
2.	Технология продукции общественного питания.	+	+				

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	**Аминокислоты и пептиды.** Структура и классификация аминокислот. Физико-химические свойства аминокислот. Синтез аминокислот. Пептиды.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
2.	1.	**Белки.** Структура и функции. Классификация белков. Физико-химические свойства белков.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
3.	1.	**Нуклеиновые кислоты.** Химический состав нуклеиновых кислот. Азотистые основания. Физико-химические свойства оснований. Углеводные компоненты. Нуклеозиды и нуклеотиды. Природные нуклеотиды, структура, функции.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
4.	1.	Структура и функции дезоксирибонуклеиновых кислот (ДНК). Структура и функции рибонуклеиновых кислот (РНК).	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
5-6.	1.	**Ферменты.** Свойства ферментов. Строение ферментов. Активные центры ферментов. Классификация и номенклатура ферментов. Применение ферментов в производственных процессах.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
7-8.	1.	**Витамины.** Общая характеристика. Классификация витаминов. Коферментная функция витаминов. Метаболизм, биохимические функции, биосинтез и синтез. Практическое применение.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
9-10.	1.	**Гормоны.** Общая характеристика. Гомоны животных и человека. Фитогормоны. Классификация гормонов. Биологические свойства гормонов. Механизм действия гормонов. **Мультимедийная презентация.**	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
11-12.	2.	**Обмен белков и аминокислот.** Катаболизм аминокислот. Дезаминирование аминокислот. Трансаминирование аминокислот. Превращение углеродного скелета аминокислот. Декарбоксилирование аминокислот. Пути нейтрализации аммиака. Биосинтез мочевины. Биологическая фиксация молекулярного азота. Первичная ассимиляция аммиака. Нарушение белкового обмена.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
13-14.	2.	**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 соединений (ацетил-КоА). Общие принципы регуляции углеводного обмена.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
15-16.	2.	**Обмен липидов.** Внутриклеточный обмен липидов. Катаболизм триацилглицеролов. Окисление жирных кислот. Окисление ненасыщенных жирных кислот. Кетоновые тела: биосинтез, биологическая роль. Биосинтез липидов. Биосинтез жирных кислот. Синтез ненасыщенных жирных кислот. Биосинтез стероидов. Регуляция липидного обмена.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
17-18	2.	**Брожение и дыхание.** Окислительное фосфорилирование и синтез АТФ. Энергетический баланс процессов брожения и дыхания. **Взаимосвязь и регуляция обменных процессов.** Общие принципы взаимосвязи метаболических путей. Центральные пути. Катаболизм и анаболизм: взаимосвязь и особенности. Основные аспекты регуляции метаболизма.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
		ИТОГО	36	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1-2.	**Статическая биохимия**	Физико-химические свойства белков. Качественные реакции на белки.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
3-4.	**Статическая биохимия**	Определение активности амилаз (α и β) и липазы. Термолабильность, специфичность, оптимум pH, активаторы и ингибиторы ферментов. Исследовательский метод.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
5-6.	**Статическая биохимия**	Качественные реакции на витамины. Количественное определение аскорбиновой кислоты в продуктах питания, влияние физических и химических факторов на сохранность аскорбиновой кислоты. Исследовательский метод.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
7-8.	**Статическая биохимия**	Качественные реакции на некоторые гормоны.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
9-10.	**Динамическая биохимия**	Выделение белков из биологических объектов. Определение белка с биуретовым реактивом. Исследовательский метод.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
11-12.	**Динамическая биохимия**	Количественное определение ДНК и РНК колориметрическим методом. Исследовательский метод.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
13-14.	**Динамическая биохимия**	Обнаружение гликогена в печени. Обнаружение молочной кислоты.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
15-16.	**Динамическая биохимия**	Качественное исследование жира.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
17-18.	**Динамическая биохимия**	Выделение лецитина из желтка куриного яйца и изучение его химического состава.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
	ИТОГО		36	

5.5 Практические занятия (семинары) не предусмотрены.

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	**Статическая биохимия**	**Предмет и задачи курса биохимии.** Основные этапы развития науки. Значение биохимии в пищевых технологиях.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
2.	**Статическая биохимия**	**Уровни организации живой материи.** Клетка – структурная основная единица живой материи Классы клеток. Практическое применение продуктов клеточного синтеза.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26

3.	**Статическая биохимия**	**Пептиды.** Химический синтез пептидов. Природные пептиды. Аминокислоты и пептиды в промышленности.	4	ОК-7, ПК-24, ПК-26
4.	**Статическая биохимия**	**Химический синтез и анализ белков.** Определение первичной и вторичной структуры белков. Определение третичной и четвертичной структуры белков. Белки в промышленности.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
5.	**Статическая биохимия**	**Углеводы и липиды.** Моносахариды: строение, номенклатура. Физико-химические свойства моносахаридов. Олигосахариды. Полисахариды. Общая характеристика. Функции углеводов. Резервные полисахариды. Структурные полисахариды.Общая характеристика. Биологические функции липидов. Классификация липидов. Биологические мембраны.Строение биологических мембран. Химический состав мембран. Механизмы мембранного транспорта.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
6.	**Статическая биохимия**	**Природные нуклеотиды**, структура, функции. Циклические нуклеотиды. Нуклеотиды в составе коферментов.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
7.	**Статическая биохимия**	**Основы гетерогенного катализа.**Липолитические ферменты. Регуляция активности ферментов. Аллостерические ферменты. Мультиферментные комплексы. Множественные молекулярные формы ферментов. Применение ферментов в производственных процессах.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
8.	**Статическая биохимия**	***Витамины, растворимые в жирах.*** Витамины группы А. Общая характеристика. Метаболизм витамина А. Биохимические функции. Биосинтез и химический синтез. Витамины группы D, общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции, синтез. Витамины группы Е, К, Q (убихинон), F. Их общая характеристика, метаболизм, биохимические функции. Синтез. Авитаминоз жирорастворимых витаминов. Практическое применение. ***Витамины, растворимые в воде.*** Витамины B_1(тиамин), B_2 (рибофлавин), B_3 (пантотеновая кислота), B_5 (РР, никотинамид, ниацин), B_6 (пиридоксин, пиридоксамин, пиридоксаль), B_{12} (цианкобаламин), B_{15} (пангамовая кислота), B_9 (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 витаминов С, Р, Н. Практическое применение.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
9.	**Статическая биохимия**	**Гормоны растений (фитогормоны).** ***Гормоны центральных желёз.*** Гормоны	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26

		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).		
10.	**Статическая биохимия**	**Жирные кислоты**. Ацилглицеролы. Воска. Фосфолипиды. Гликолипиды. Стероиды. Амфифильные свойства сложных липидов.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
11.	**Динамическая биохимия**	Общая характеристика обмена белков. Гидролиз белков. Транспорт аминокислот через клеточные мембраны. Внутриклеточный обмен аминокислот. Внутриклеточный протеолиз. Биосинтез заменимых аминокислот. Биосинтез незаменимых аминокислот.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
12.	**Динамическая биохимия**	**Биосинтез белков.** Роль нуклеиновых кислот в биосинтезе белков. Виды РНК и их биологическая роль. Рибосомы. Полисомы.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
13.	**Динамическая биохимия**	**Катаболизм углеводов**. Внутриклеточный обмен углеводов. Химизм реакций цикла трикарбоновых кислот. Биосинтез гликогена. Нарушение углеводного обмена. Общая характеристика процессов диссимиляции. Анаэробная и аэробная диссимиляция углеводов. Взаимосвязь процессов брожения и дыхания. Спиртовое, молочнокислое, маслянокислое брожение.	6	ОК-7, ПК-24, ПК-26
		Итого	72	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено.

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-7	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, собеседование, проверка конспекта, экзамен
ПК- 24	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, собеседование, проверка конспекта, экзамен
ПК-26	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, собеседование, проверка конспекта, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1 Основная литература

1. Барышева, Е. С. Биохимия : учебное пособие / Е. С. Барышева. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 141 с. — ISBN 978-5-7410-1888-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110587

2. Кощаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / А. Г. Кощаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-7347-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158958

3. Якупов, Т. Р. Биохимия : 2019-08-27 / Т. Р. Якупов. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123331

6.2 Дополнительная литература

1. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 508 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00890-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/399320
2. Савина, О. В. Биохимия растений : учебное пособие для вузов / О. В. Савина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10830-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456362
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: https://urait.ru/bcode/444268

6.3 Периодические издания

1. Агрохимический вестник : науч.-практич. журнал / учредители : Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, АНО «Редакция «Химия в сельском хозяйстве». – 1929 - . – Москва : АНО «Редакция «Химия в сельском хозяйстве», 2016. – Двухмесяч. – ISSN 02352516. – Предыдущее название: Химия в сельском хозяйстве (до 1997 года). – Текст : непосредственный.
2. Агрохимия : науч.-теоретич. журнал / учредитель : Российская Академия Наук. – 1964 - . – Москва : Наука, 2020. – Ежемеч. – ISSN 0002- . – Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

1. Назарова А.А. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Биохимия» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / – Рязань, 2020.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Назарова А.А. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Биохимия» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / – Рязань, 2020.

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 организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В.	www.nbmgu.ru

Ломоносова.	
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 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»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ХИМИЯ

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:	очная
Курс:	1
Семестр:	1 и 2
Курсовая (ой) работа (проект):	не предусмотрена
Зачет:	1 семестр
Экзамен:	2 семестр

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года, приказ № 1332.

Разработчик: доцент кафедры селекции
и семеноводства, агрохимии,
лесного дела и экологии А.А. Назарова

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры 31 мая 2021 года, протокол № 9а..

Заведующий кафедрой кафедры селекции
и семеноводства, агрохимии,
лесного дела и экологии 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.

Профессиональные задачи выпускников:

Научно-исследовательская деятельность:

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

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина входит в базовую часть блока 1 (Б1.Б.15), включённых в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Последующая дисциплина – биохимия.

Область профессиональной деятельности:

- разработка рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности:

- 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:

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

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.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки
индекс	Формулировка			
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	основы общей химии: свойства химических систем, основы химической термодинамики и кинетики, реакционной способности веществ, их идентификации, основы органической химии	применять знания в области химии для освоения общепрофессиональных дисциплин и решения профессиональных задач	навыками химических исследований; методами проведения химических реакций и процессов; пользоваться основными навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	химические элементы и свойства их соединений, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; основные законы естественнонаучных дисциплин, фундаментальные разделы неорганической и органической химии	проводить расчеты концентрации растворов; использовать физические законы при анализе и решении проблем химии, необходимых для профессиональной деятельности; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; правильно фиксировать результаты своих исследований;	выполнения химических лабораторных операций; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; методами математического описания и интерпретации полученных результатов

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		1	2	3
Аудиторные занятия (всего)	108	54	54	
в том числе:				
лекции	36	18	18	-
лабораторные работы	72	36	36	-
практические занятия	-	-	-	-
семинары	-	-	-	-
курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-	-	-
другие виды аудиторной работы	-	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	144	54	90	-
в том числе:	-			-
курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-	-	-
расчетно-графические работы	-	-	-	-
реферат	-	-	-	-
Самостоятельно изучение тем разделов по литературным источникам	144	54	90	-
Контроль	36	-	36	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	экзамен	-
Общая трудоемкость, часы	288	108	180	-
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	3	5	-
Контактная работа (по учебным занятиям)	108	54	54	-

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемыекомпетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	СРС	Всего час. (без экзам)	
1.	Неорганическая химия	14	30			40	84	ОК-7, ПК-24
2.	Аналитическая химия	4	6			14	24	
3.	Органическая химия	18	36			90	144	
	Всего:	**36**	**72**	**-**	**-**	**144**	**252**	

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														
Предыдущие дисциплине – не предусмотрено																		
Последующие дисциплины																		
1	Биохимия	+	+	+														

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Тематика лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	1	Основные понятия и законы химии. Строение атома.	2	ОК-7, ПК-24
2.	1	Химическая связь.	2	
3.	1	Химическая кинетика. Химическое равновесие. Катализ.	2	
4.	1	Растворы: общие свойства, классификация. Растворы неэлектролитов.	2	
5.	1	Растворы электролитов.	2	
6.	1	Окислительно-восстановительные процессы и реакции.	2	
7.	1	Электрохимические процессы.	2	
8.	2	Качественный анализ.	2	ОК-7, ПК-24
9.	2	Химические методы анализа.	2	
10.	3	Теоретические основы органической химии.	2	ОК-7, ПК-24
11.	3	Углеводороды. Алканы. Циклоалканы. Алкены. Алкины.	2	
12.	3	Алкадиены. Арены.	2	
13.	3	Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы. Простые эфиры.	2	
14.	3	Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты.	2	
15.	3	Производные карбоновых кислот	2	
16.	3	Углеводы.	2	
17.	3	Азотсодержащие органические соединения.	2	
18.	3	Гетероциклические соединения.	2	
		Итого:	36	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (часы)	Формируемые компетенции
1	1	«Определение эквивалента химического элемента и сложного вещества»	2	ОК-7, ПК-24
2		«Изменение свойств элементов и их соединений в зависимости от расположения их в Периодической системе Д.И. Менделеева»	2	
3		«Получение и свойства неорганических веществ»	4	
4		«Энергетика химических процессов»	2	
5		«Скорость химической реакции и факторы, влияющие на нее» «Смещение химического равновесия»	4	

6		«Приготовление растворов заданной концентрации»	4	
7		«Электролитическая диссоциация», «Гидролиз солей»	6	
8		«Окислительно-восстановительные реакции»	4	
9		«Электролиз водных растворов электролитов»	2	
10	2	«Качественные реакции на катионы и анионы»	2	ОК-7, ПК-24
11		«Кислотно-основное титрование. Определение временной жесткости воды»,	2	
12		«Комплексонометрическое титрование. Определение общей жесткости воды»	2	
13	3	«Определение температуры кипения и плавления органических веществ»	2	ОК-7, ПК-24
14		«Углеводороды. Получение и свойства алкенов, алкинов».	4	
15		«Свойства аренов»	4	
16		«Свойства спиртов: одно- и многоатомных», «Свойства фенолов»	4	
17		«Получение и свойства альдегидов и кетонов», «Получение и свойства карбоновых кислот».	4	
18		«Химические свойства одно- и многоосновных кислот»	2	
19		«Углеводы. Моносахариды. Полисахариды»	4	
20		«Аминокислоты. Белки».	4	
21		«Липиды. Жиры. Мыла».	4	
22		«Свойства гетероциклических соединений»	2	
23		«Свойства нуклеиновых кислот»	2	
		Итого:	72 часа	

5.5. Практические занятия - не предусмотрены

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Основные понятия и законы химии. Строение атома.	4	ОК-7, ПК-24
2		Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева.	4	
3		Химическая связь.	4	
4		Основные классы неорганических соединений.	4	
5		Химическая термодинамика. Энергетика химических процессов.	4	
6		Химическая кинетика. Химическое равновесие. Катализ.	4	
7		Растворы: общие свойства, классификация. Растворы неэлектролитов.	4	
8		Растворы электролитов.	4	
9		Окислительно-восстановительные процессы и реакции.	4	

10		Электрохимические процессы.	4	
11	2	Качественный анализ.	7	ОК-7, ПК-24
12		Количественный анализ.	7	
13	3	Теоретические основы органической химии.	4	ОК-7, ПК-24
14		Углеводороды. Алканы. Циклоалканы. Алкены. Алкины.	8	
15		Алкадиены. Арены.	6	
16		Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы. Простые эфиры	12	
17		Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты.	6	
18		Производные карбоновых кислот	6	
19		Оптическая изомерия.	4	
20		Углеводы.	10	
21		Азотсодержащие органические соединения.	10	
22		Аминокислоты и белки.	10	
23		Липиды.	6	
24		Гетероциклические соединения.	4	
25		Нуклеиновые кислоты.	4	
		Итого:	144	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	л	лаб	пр.	КР/КП	СРС	
ОК-7	+	+	-	-	+	Тест, отчет по лабораторной работе, устный ответ, конспект, зачет, экзамен
ПК-24	+	+	-	-	+	Тест, отчет по лабораторной работе, устный ответ, конспект, зачет, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

Химия : учебник для вузов / Ю.А. Лебедев, Г.Н. Фадеев, А.М. Голубев, В.Н. Шаповал ; под общей редакцией Г.Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 435 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02453-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450175

6.2 Дополнительная литература

1. Мартынова, Т.В. Химия : учебник и практикум для вузов / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 368 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09668-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/

2. Химия. Задачник : учебное пособие для вузов / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 238 с. — (Высшее образование). —

ISBN 978-5-9916-5732-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450460

3. Гаршин, А. П. Общая и неорганическая химия в схемах, рисунках, таблицах, химических реакциях : учебное пособие / А. П. Гаршин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015940-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1070937

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Назарова А.А. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Химия» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Рязань, 2020.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Назарова А.А. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Химия» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Рязань, 2020.

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	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

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 общественного питания
(полное наименование направления подготовки)

Профиль(и) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная
(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 1, 2

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр**
Зачет с оценкой 1 **семестр**
Экзамен 2 **семестр**

Рязань, 2021 г.

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 12 ноября 2015 г. № 1332

Разработчики: к.т.н., доцент кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

Бойко А.И.

(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 31 » мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

(кафедра)

д.т.н., профессор Борычев С.Н.

(подпись) (Ф.И.О.)

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 программы бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр» готов решать следующие *профессиональные задачи*:

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

2. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Начертательная геометрия. Инженерная графика» (Нач. геом. Инж. граф.) Б1.Б.16 относится к дисциплинам базовой части блока Б1, включенных в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускников программ 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 программ 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 программ бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр»:

- 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК - 1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	- теоретические основы, основные понятия и методы инженерной графики и начертательной геометрии из различных источников и баз данных, и требования к ее представлению в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	- использовать знания и понятия инженерной графики и начертательной геометрии в профессиональной деятельности; - пользоваться пространственно-графической информацией	- методами поиска, обмена информации и навыками использования средств инженерной графики для решения профессиональных задач

ПК-26	Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	- конструкторскую документацию для проводимых экспериментов , ЕСКД; - оформление чертежей для обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - проекционный метод отображения фигур в пространстве; - метод Г.Монжа;	- выполнять построения видов, сечений, разрезов для проводимых экспериментов; - выполнять построения аксонометрических проекций для обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - решения позиционных, метрических задач; - находить следы прямой, плоскости; - находить натуральную величину отрезка прямой методом прямоугольного треугольника; - решать задачи на теорему о проецировании прямого угла;	- изображения и обозначения резьбы, построения резьбовых соединений для проводимых эсперимента; - изображения рабочих чертежей деталей; - выполнения эскизов деталей машин; - изображения сборочного чертежа для обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - применения способов преобразования комплексного чертежа к решению задач; - изображения многогранников, поверхностей;

Компетенции могут раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	72	36	36		
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18	-	18		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	54	36	18		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	72	36	36		
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Графические задания	50	25	25		
Другие виды самостоятельной работы, к/р	22	11	11		
Контроль	36	-	36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет с оценкой, экзамен	Зачет с оценкой	Экзамен		
Общая трудоемкость час	180	72	108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	2	3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	36	36		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без контроля)	
1	Инженерная графика	-		36		36	72	ОПК-1 ПК-26
2	Начертательная геометрия	18		18		36	72	ОПК-1 ПК-26
	ИТОГО	18		54		72	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предыдущие дисциплины										
	Математика	+	+							
Последующие дисциплины										
1.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+							
2.	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	+	+							
3.	Оборудование предприятий общественного питания	+	+							

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
		Начертательная геометрия *II семестр*		
1	2.1 Методы проецирования	2.1.1 Введение. Предмет начертательной геометрии. Краткий исторический курс развития дисциплины. Методы проецирования. Основные свойства центрального, параллельного, ортогонального проецирования.	4	ОПК -1 ПК-26
		2.1.2.Задание точки,прямой, плоскости и многогранников на ком комплексном чертеже Г.Монжа.		
		2.1.3 Точка в системе плоскостей $П_1$, $П_2$.Точка в системе плоскостей $П_1$, $П_2$, $П_3$. Координаты точки.		
		2.1.4.Обратимость чертежа, комплексный чертеж точки, прямой, плоскости и многогранников. Положение относительно плоскостей проекций (прямые и плоскости частного и общего положения).		
		Позиционные задачи		
2	2.2 Позиционные задачи	2.2.1.Взаимная принадлежность (точка принадлежит прямой и плоскости, прямая принадлежит плоскости).	4	ОПК -1 ПК-26
		2.2.2 Взаимное расположение (прямая параллельна прямой и плоскости, прямая перпендикулярна прямой и плоскости, скрещивающиеся прямые, плоскость, параллельна или перпендикулярна другой плоскости).		
		2.2.3.Взаимное пересечение (прямая пересекается с прямой, плоскостью 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 задачи	2.3.1.Определение натуральных величин углов, линий (угол между прямой и плоскостью;угол между плоскостями; угол между прямыми; натуральная величина отрезка).	4	ОПК -1 ПК-26
		2.3.2.Теорема о проекции прямого угла.		
		Способы преобразования комплексного чертежа		
4	2.4 Способы преобразования комплексного чертежа	2.4.1.Способы преобразования комплексного чертежа. Введение новых плоскостей проекций.	2	ОПК -1 ПК-26
		2.4.2.Плоскопараллельное перемещение. Вращение оригинала вокруг проецирующих прямых и прямых уровня.		
		2.4.3.Применение способов преобразования проекций к решению позиционных и метрических задач. Алгоритмы решения задач.		
		Многогранники		
5	2.5 Многогранники	2.5.1.Изображение многогранников (призма, пирамида); пересечение многогранников плоскостями частного и общего положений, взаимное пересечение многогранников, определение натуральных величин параметров многогранников и видимости сторон многогранников).	2	ОПК -1 ПК-26

		2.5.2.Кривые линии и их проекции, построение циркульных и лекальных кривых (овалы, эллипсы); построение сопряжений.		
		Поверхности		
6	2.6 Поверхности	2.6.1.Поверхности. Параметры поверхностей, классификация поверхностей. Поверхности вращения. Поверхности вращения: образование, задание и изображение поверхностей вращения (сфера, конус вращения, цилиндр вращения).	2	ОПК -1 ПК-26
		2.6.2. Линейчатые поверхности. Линейчатые поверхности: развертываемые поверхности (цилиндрические, конические).		
		2.6.3. Циклические поверхности .Обобщенные позиционные задачи. Позиционные задачи. Пересечение линий с поверхностью. Пересечение поверхностей (вспомогательные секущие плоскости и поверхности).		
		2.6.4.Метрические задачи. Построение разверток поверхностей: многогранников; тел вращения. Способ треугольников, способ нормального сечения. Касательные линии и плоскости к поверхности. Построение касательной поверхности к телам вращения (конус, цилиндр, произвольная поверхность вращения).		
		2.6.5.Аксонометрические проекции. Прямоугольная изометрическая и диметрическая проекции. Проецирование геометрических элементов на аксонометрическую плоскость проекций (круг, окружность, треугольник). Аксонометрическая проекция детали.		
		ИТОГО	18	

5.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
		Инженерная графика *I семестр*		
		Геометрическое черчение		
1	1.1.1	Конструкторская документация. ЕСКД.	2	ОПК -1 ПК-26
2	1.1.2	Требования, предъявляемые стандартами ЕСКД к выполнению чертежа. Чертежные инструменты.	2	ОПК -1 ПК-26
3	1.2.1	Оформление чертежей. Требования к оформлению чертежей: форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные, основная надпись.	2	ОПК -1 ПК-26
4	1.2.2	Нанесение и простановка размеров. Сопряжения.	2	ОПК -1 ПК-26
		Проекционное черчение		ОПК -1 ПК-26
5	1.3.1	Виды (основные, дополнительные, местные).	2	ОПК -1 ПК-26
6	1.3.2	Сечения. Правила выполнения.	2	ОПК -1 ПК-26
7	1.3.3	Разрезы. Простые, сложные, правила выполнения.	2	ОПК -1 ПК-26
8	1.4	Аксонометрические проекции деталей.	2	ОПК -1 ПК-26
		Машиностроительное черчение		ОПК -1 ПК-26
9	1.5.1	Обозначение резьбы. Виды резьб (общего назначения, специальные, крепежные ходовые).	2	ОПК -1 ПК-26
10	1.5.2	Изображение резьбы (на стержнях, в отверстиях, в резьбовых соединениях), основные параметры резьбы,	2	ОПК -1 ПК-26

		конструктивные и технологические элементы резьбы.		
11	1.5.3	Изображение крепежных резьбовых соединений (болтовое, шпилечное, винтовое).	2	ОПК -1 ПК-26
12	1.6.1	Рабочие чертежи деталей. Требования к рабочим чертежам деталей.	2	ОПК -1 ПК-26
13	1.6.2	Особенности выполнения рабочих чертежей деталей.	2	ОПК -1 ПК-26
14	1.7.1	Выполнение эскизов деталей машин. Требования к выполнению эскизов деталей в учебном процессе; последовательность эскизирования.	2	ОПК -1 ПК-26
15	1.7.2	Шероховатость. Правила нанесения, обозначения.	2	ОПК -1 ПК-26
16	1.8.1	Изображение сборочной единицы.	2	ОПК -1 ПК-26
17	1.8.2	Сборочный чертеж изделий.	2	ОПК -1 ПК-26
18	1.8.3	Правила нанесения размеров на сборочном чертеже.	2	ОПК -1 ПК-26
		Начертательная геометрия		

II семестр

1	2.1.1	Введение. Предмет начертательной геометрии. Проекционный метод отображения пространства на плоскость. Центральное, параллельное и ортогональное проецирование. Основные свойства.	2	ОПК -1 ПК-26
2	2.1.3	Задание точки, линии, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа. Метод Г.Монжа. Точка в системе плоскостей $П_1$, $П_2$, $П_3$. Координаты точки.	2	ОПК -1 ПК-26
		Позиционные задачи		ОПК -1 ПК-26
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.	2	ОПК -1 ПК-26
4	2.2.4	Следы прямой Линии уровня, проецирующие прямые.	2	ОПК -1 ПК-26
5	2.2.5	Следы плоскости, главные линии плоскости. Плоскости уровня, проецирующие плоскости.	2	ОПК -1 ПК-26
		Метрические задачи		
6	2.3.1	Метрические задачи. Определение натуральной величины отрезка прямой методом прямоугольного треугольника.	2	ОПК -1 ПК-26
7	2.3.2	Теорема о проекции прямого угла, задачи на перпендикулярность прямой и плоскости.	2	ОПК -1 ПК-26
		Способы преобразования комплексного чертежа		ОПК -1 ПК-26
8	2.4.1	Способы преобразования комплексного чертежа. Введение новых плоскостей проекций. Плоскопараллельное перемещение. Вращение оригинала вокруг проецирующих прямых и прямых уровня.	2	ОПК -1 ПК-26
9	2.4.3	Применение способов преобразования проекций к решению позиционных и метрических задач. Алгоритмы решения задач	2	ОПК -1 ПК-26
		ИТОГО	54	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисципли-ны из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоем-кость (час.)	Формируе мые компе тенции
		Инженерная графика *I семестр*		
		Геометрическое черчение		
1	1.1.1	Конструкторская документация, ЕСКД.	2	ОПК -1 ПК-26
2	1.1.2	Основная надпись. Чертежные инструменты.	2	ОПК -1 ПК-26
3	1.2.1	Форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные.	2	ОПК -1 ПК-26
4	1.2.2	Нанесение и простановка размеров. Сопряжение.	2	ОПК -1 ПК-26
		Проекционное черчение		ОПК -1 ПК-26
5	1.3.1	Виды (основные, дополнительные, местные).	4	ОПК -1 ПК-26
6	1.3.3	Разрезы, простые, сложные.	4	ОПК -1 ПК-26
7	1.3.2	Сечения (вынесенные, наложенные, в разрыве вида).	2	ОПК -1 ПК-26
8	1.4	Построение аксонометрических проекций детали.	2	ОПК -1 ПК-26
		Машиностроительное черчение		ОПК -1 ПК-26
9	1.5	Изображение и обозначение резьбы на чертежах.	4	ОПК -1 ПК-26
10	1.6	Выполнение рабочих чертежей деталей.	4	ОПК -1 ПК-26
11	1.7	Выполнение эскизов деталей.	4	ОПК -1 ПК-26
12	1.8	Выполнение сборочного чертежа.	4	ОПК -1 ПК-26
		Начертательная геометрия		
1	2.1	Способы проецирования (центральное, параллельное, ортогональное). Построение трех проекций точек по ее координатам. Определение октанта. Симметричные точки.	6	ОПК -1 ПК-26
		Позиционные задачи		ОПК -1 ПК-26
2	2.2	Взаимное пересечение. Прямые и плоскости частного и общего положения. Определение натуральных величин углов методом прямоугольного треугольника. Теорема о проекции прямого угла.	6	ОПК -1 ПК-26

		Метрические задачи		ОПК -1 ПК-26
3	2.3	Метрические задачи (определение расстояний между объ-ектами).	6	ОПК -1 ПК-26
		Способы преобразования комплексного чертежа		ОПК -1 ПК-26
4	2.4	Способы преобразования комплексного чертежа. Метод плоскопараллельного перемещения. Метод введения до-полнительной плоскости проекций	6	ОПК -1 ПК-26
		Многогранники		
5	2.5	Многогранники. Взаимное пересечение многогранников.	6	ОПК -1 ПК-26
		Поверхности		ОПК -1 ПК-26
6	2.6	Кривые линии. Поверхности вращения. Линейчатые поверхности, циклические.	6	ОПК -1 ПК-26
	ИТОГО		72	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК -1	+		+		+	Выполнение графических заданий для практических занятий, тесты, зачет с оценкой, экзамен
ПК-26	+		+		+	Выполнение графических заданий для практических занятий, тесты, зачет с оценкой, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Чекмарев, А. А. Начертательная геометрия и черчение : учебник для вузов / А. А. Чекмарев. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 423 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07024-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449654

2. 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: https://urait.ru/bcode/432988

6.2 Дополнительная литература

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

2. Вышнепольский, И. С. Техническое черчение : учебник для вузов / И. С. Вышнепольский. — 10-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 319 с. — (Высшее

образование). — ISBN 978-5-534-08161-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450068

3. Инженерная и компьютерная графика : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Р. Р. Анамова [и др.] ; под общей редакцией Р. Р. Анамовой, С. А. Леоновой, Н. В. Пшеничновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-8262-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/433875

6.3 Периодические издания - не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1 Бойко А.И., Колошеин Д.В., Ткач Т.С. Методические указания для выполнения практических занятий по машиностроительному черчению по дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика» для студентов технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2020 г.

2 Бойко А.И., Колошеин Д.В., Ткач Т.С. Методические указания для выполнения практических занятий по геометрическому черчению по дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика» для студентов технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2020 г.

3 Бойко А.И., Колошеин Д.В., Ткач Т.С. Методические указания для выполнения практических занятий по проекционному черчению по дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика» для студентов технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2020 г.

4 Бойко А.И., Колошеин Д.В., Ткач Т.С. Методические указания для выполнения практических занятий по дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика» для студентов технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2020 г.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Бойко А.И., Колошеин Д.В., Ткач Т.С. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Начертательная геометрия. Инженерная графика» 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2020 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	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	rags.ru
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	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 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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО 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 очная

Курс 3 **Семестр** 5, 6

Курсовая(ой) работа/проект 6 **семестр** **Зачет** 5 **семестр**

Экзамен 6 **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года №1332

Разработчик
доцент кафедры технологии общественного питания _____ Н.В. Вавилова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является вооружить бакалавров систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями пониманием необходимого ведения технологических процессов с позиции современных 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.

Профессиональные задачи выпускников:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

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

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

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

организационно-управленческая деятельность:

организация профессионального обучения и аттестации работников производства.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.Б.17«Технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам базовой части (Б.17) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные предыдущими дисциплинами образовательной программы: «Введение в технологии продуктов питания», «Микробиология», «Этикет застолья и обслуживания стола»,«Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания»,«Ресторанное дело»,«Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», «Национальная кухня».

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).

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы, - планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах.

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО поданному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства

	различного назначения		продукции питания различного назначения	продукции питания различного назначения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве продукции питания	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК- 6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производстваи принимать решения по результатам аттестации	разработки критерий оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проведения аттестации работников производстваи принимать решения по результатам аттестации

Компетенции могут раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	6
Аудиторные занятия (всего)	136	72	64
В том числе:			
Лекции	68	36	32
Лабораторные работы (ЛР)	68	36	32
Самостоятельная работа (всего)	152	72	80
В том числе:			
Проработка конспекта лекций	34	18	16
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	76	36	40
Подготовка к выполнению лабораторной работы	34	18	16
Подготовка курсовой работы	8	-	8
Вид промежуточной аттестации	зачет, курсовая работа, экзамен	зачет	курсовая работа, экзамен
Контроль	36		36
Общая трудоемкость час	324	144	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	4	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	136	72	64

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование модуля	Лекции	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	16		4	+	32	52	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
2	Технология приготовления соусов, кулинарной продукции из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	12		20	+	20	52	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
3	Технология приготовления супов	8		12		20	40	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
4	Кулинарная продукция из гидробионтов	8		8		18	34	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
5	Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов	8		8	+	18	34	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21

6	Холодные блюда и закуски	4		8		18	30	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
7	Сладкие блюда и напитки. Мучные изделия и блюда	12		8		18	38	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
	Подготовка курсовой работы				+	8	8	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
	Всего на дисциплину	68		68	+	152	288	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечивающими и обеспечиваемыми дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
Предшествующие дисциплины								
1.	Введение в технологии продуктов питания	+						
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+
3.	Этикет застолья и обслуживания стола	+	+	+	+	+	+	+
4.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+
5.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+
6.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины								
1.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+	+	+	+
3.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+	+	+	+	+	+	+
4.	Национальная кухня	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ раз-де-лов	Содержание разделов	Трудо-емкость (час.)	Формируе-мые компетенции
1	1	Тема 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	2	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
		Тема 2.Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2	
		Тема 3. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания	4	
		Тема 4. Роль жиров в технологии продукции общественного питания	4	
		Тема 5. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	4	

2	2	Тема 1. Ассортимент и технологии приготовления соусов Тема 2. Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов Тема 3. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 4. Кулинарная продукция из яиц и творога	2 4 4 2	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
3	3	Тема 1. Ассортимент и технологии приготовления супов Тема 2. Технологии приготовления заправочных супов Тема 3. Технологии приготовления супов-пюре, прозрачных супов, холодных супов Тема 4. Технологии приготовления молочных супов, сладких супов	2 2 2 2	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
4	4	Тема 1. Химический состав и пищевая ценность гидробионтов Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из гидробионтов Тема 3. Ассортимент и технологии приготовления блюд из гидробионтов	2 2 4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
5	5	Тема 1. Технологическая характеристика мяса и мясных продуктов, птицы Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы Тема 3. Тепловая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы	2 2 4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
6	6	Тема 1. Технологии приготовление холодных и горячих закусок	4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
7	7	Тема 1.Технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд Тема 2.Ассортимент и технологии приготовления напитков Тема 3. Технологии приготовления мучных кулинарных изделий и блюд	4 4 4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
	Итого:		68	

5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздел-лов	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции ОК, ПК	Практическая подготовка
1.	1	Изучение физико-химических свойств рецептурных компонентов соусов в процессе их производства Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на содержание витамина С и изменение окраски свеклы	2 2	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	
2.	2	Приготовление соусов Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд из круп Приготовление блюд из бобовых и	4 4 4 4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	

		макаронных изделий Приготовление блюд из яиц и творога	4		
3.	3	Приготовление заправочных супов Приготовление супов-пюре Приготовление прозрачных супов Приготовление национальных и холодных супов	4 2 2 4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	
4.	4	Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы Приготовления блюд из запеченной и тушеной рыбы, блюд из нерыбного водного сырья Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4 2 2	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	
5.	5	Приготовление блюд из отварного, тушёного, жаренного и запеченного мяса Приготовление блюд из котлетной массы, субпродуктов Приготовление блюд из птицы	4 2 2	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	
6.	6	Приготовление салатов и винегретов. Приготовление холодных и горячих закусок из мяса, рыбы, овощей	4 4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах
7.	7	Приготовление горячих, холодных сладких блюд Приготовление напитков Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд	2 2 4	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	
		Итого	68		

5.5 Практические занятия (семинары) - не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Комбинированные способы тепловой обработки. Структурно – механические характеристики сырья и готовой продукции Влияние технологических факторов на свойства белков. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров. Изменение содержания воды и сухих веществ при кулинарной обработке.	32	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21

2	2	Физико-химические изменения, происходящие при варке и припускании овощей. 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.	20	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
3	3	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов. Составление технологических карт. Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки и реализации». Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией. Разработка новых видов продукции.	20	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
4	4	Классификация и характеристика морепродуктов. Ассортимент блюд. 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»	18	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
5	5	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 по теме «Обработка и использование мяса диких животных»	18	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
6	6	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок» Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья»	18	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
7	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд» Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кулинарные изделия и блюда	18	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
Подготовка к курсовой работе			8	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
Итого:			152	

5.9 Примерная тематика курсовых работ

1. Разработка технико-технологической карты на блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием баранины IIм 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 IIм к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
5. 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 IIм 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 IIм 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 IIм 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 IIм к. корейка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
15. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием баранины IIм к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
16. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием говядины Iм 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 IIм 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 Iм 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 IIм 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 Iм 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 Iм к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
32. Разработка технико-технологической картына блюдо №410 «Бефстроганов» с использованием говядины IIм 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 IIм 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 Iм к. вырезка, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
35. Разработка технико-технологической картына блюдо №477 «Пудинг из говядины» с использованием говядины Iм 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 Iм 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 Iм к. подлопаточной части, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
38. Разработка технико-технологической карты на блюдо №412 «Шашлык» с использованием говядины Iм к. толстый, тонкий край, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
39. Разработка технико-технологической картына блюдо №412 «Шашлык» с использованием баранина IIм 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 компетенций	Виды занятий				Формы контроля
	Л	Лабор.	КР	СРС	
ОПК- 2	+	+	+	+	Опрос, тест, отчет по лабораторному занятию, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК-1	+	+	+	+	Опрос, тест, отчет по лабораторному занятию, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК-6	+	+	+	+	Опрос, отчет по лабораторному занятию, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК -21	+	+	+	+	Опрос, отчет по лабораторному занятию, курсовая работа, зачет, экзамен

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: https://urait.ru/bcode/467530

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 : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html

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 c. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» -	Договор № 2307/20С с Обществом с	15.08.2020 – 15.08.2021

http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	
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 - 0.1.12.2021
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

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2020 / Н.В. Вавилова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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» / Н.В. Вавилова.– Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
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 / Н.В. Вавилова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 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
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	
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 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/

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

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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПиОПОП)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
Квалификация выпускника бакалавр
Форма обучения очная
Курс 3 **Семестр** 6

Курсовая(ой) работа/проект _____ семестр **Зачет _семестр**

Экзамен 6 семестр

Рязань 2021

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственногообразовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 12 ноября 2015 года № 1332.

Разработчик: доцент кафедры ТОП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цельюосвоениядисциплины 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.

Профессиональные задачи выпускников:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на которой (которые) ориентирована программа бакалавриата, дожжен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

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

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины (модули): Базовая часть Б1.Б.18.

Область профессиональной деятельностивыпускников, 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;
организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;
маркетинговая.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК - 5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Знает строение и организацию цехов и непроизводственных помещений всех типов и классов предприятий общественного питания	Умеет координировать работу каждого производственного и непроизводственного помещения на предприятиях общественного питания	Владеет принципами организации работы и облуживания клиентов на предприятиях общественного питания всех классов и типов
ПК 6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,	Организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую

	документацию в условиях производства продукции питания	в условиях производства продукции питания	технологическую документацию	документацию в условиях производства продукции питания
ПК -7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	системы контроля деятельности производства	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства
ПК -11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	результаты мотивации и стимулирования работников производства	осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Способности осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
ПК -12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения	Умеет оценивать требуемые умения у членов команды	Имеет навыки взаимодействия со всеми членами коллектива
ПК - 13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питании	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питании	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных	планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на

			должностных обязанностей на предприятиях питании	предприятиях питании
ПК - 20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умении	Способы и методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания,	осуществлять поиск, выбор мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умении	Использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений
ПК – 23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	Способности формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе, владения способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
			6		
Аудиторные занятия (всего)	64		64		
В том числе:	-		-	-	-
Лекции	32		32		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	32		32		
Семинары (С)	-				
Коллоквиумы (К)	-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы: консультации					
Самостоятельная работа (всего)	80		80		
В том числе:	-		-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы					
Проработка учебников, учебных пособий	46		46		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	34		34		
Самостоятельная работа на подготовку, сдачу экзамена					
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость час	180		180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5		5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	64		64		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1.	Организация производства ОП	20	-	20	-	46	86	ОПК - 5 ПК 6 ПК -7 ПК -11 ПК -12 ПК - 13 ПК - 20 ПК – 23
2	Организация обслуживания ОП	12	-	12	-	34	58	ОПК - 5 ПК 6 ПК -7 ПК -11 ПК -12 ПК - 13 ПК – 20

								ПК – 23
	Всего на дисциплину	32	-	32	-	80	144	

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)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	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ПК)
1.	Организация производства ОП	Введение, характеристика ОП с полным и неполным производственным циклом. Доготовочные ПОП с бесцеховой структурой.	4	ОПК 5 ПК 6
		Заготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.	4	ОПК 5 ПК 6, ПК 7, ПК 11, ПК 12, ПК 13
		Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.	4	ОПК 5 ПК 6, ПК 7, ПК 12, ПК 13
		Специализированные цехи на ПОП, их назначение, характеристика помещений, и размещение оборудования.	4	ОПК 5, ПК 7, ПК 20,
		Разработка производственной программы. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовой продукции.	4	ОПК 5 ПК 6, ПК 11, ПК 13 ПК 20, ПК 23
2.	Организация обслуживания ОП.	Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели.	4	ОПК 5 ПК 7, ПК 12, ПК 13 ПК 20,
		Столовая посуда, приборы. Столовое бельё.	4	ОПК 5

		Виды сервировки столов. Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.	4	ПК 13 ПК 20, ОПК 5 ПК 13 ПК 20,
		Итого	32	

5.4. Лабораторные занятия

Не предусмотрены

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК	Практическая подготовка
1.	Организация производства ОП.	Изучение типов ПОП в соответствии с ГОСТ «Классификация предприятий».	2	ОПК 5, ПК 6	
		Технологические документы в общественном питании.	2	ОПК 5	
		Заготовочные цехи по производству рыбных и мясных полуфабрикатов. Размещение оборудования.	4	ПК7, ПК11, ПК 13	
		Доготовочные цехи, горячий и холодный цехи, размещение оборудования.	4	ПК13, ПК20 ПК 23	
		Специализированные цехи. Кондитерский, кулинарный.	4	ОПК 5ПК 6, ПК7, ПК11, ПК 12	
		Разработка производственной программы и составление плана – меню для основных типов предприятий.	2	ОПК 5, ПК6, ПК 7, ПК 12, ПК 13	
		Разработка оценочной шкалы для блюда, заданного преподавателем.	2	ОПК 5, ПК6, ПК 7, ПК 12, ПК 13	
2	Организация обслуживания	Размещение мебели в ресторанах и кафе с соблюдением проходов и подходов к отдельным столикам.	2	ОПК 5, ПК 20	
		Размещение мебели в соловых и закусочных с соблюдением проходов и подходов к раздаче.	2	ОПК 5, ПК 20	
		Изучение всех видов посуды, её характеристика и использование для подачи блюд.	2	ОПК 5, ПК 20	
		Минимальная и полная сервировка столов с использованием всех видов посуды.	2	ОПК 5, ПК 20	
		Составление меню со свободным выбором блюд для ресторанов и кафе.	2	ОПК 5, ПК 6, ПК 7	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
		Составление меню для специализированных предприятий ОП всех типов.	2	ОПК 5, ПК 6, ПК 7	
		Итого	32		

5.6. Научно-практические занятия
Не предусмотрено

5.7. Коллоквиумы
Не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Организация производства ОП.	Организация работы цеха по обработке зелени в доготовочномПОП.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20 ПК 23
		Организация работы цеха полуфабрикатов по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовность в доготовочном ПОП. Организация рабочего места по приготовлению котлет из рыбы.	4	ОПК 5, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы мучного цеха. Организация рабочего места по выработке пирожков во фритюре.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы кулинарного цеха в заготовочном ПОП. Организация рабочего места по выработке маринада овощного.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы и подбор оборудования для цеха	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы магазина кулинария по реализации полуфабрикатов высокой степени готовности.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы и подбор оборудования линии по выработке полуфабрикатов из кур.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы моечного отделения кухонной посуды. Санитарный режим обработки посуды.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы ПОП бесцеховым делением производства. Кафе блинная. Организация рабочего места по замесу теста.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Разработка производственной программы для кафе общего типа.	6	ОПК 5, ПК 6, ПК 11, ПК13, ПК20, ПК 23

		Организация рабочего места, используемое оборудование, инвентарь для массового производства салатов для реализации в розничной сети.	4	ОПК 5, ПК 6, ПК 7, ПК13, ПК20
2	Организация обслуживания общественного питания	Организация работы сервизной, оборудование, составление актов на бой, лом, порчу, утрату посуды.	4	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Организация работы моечного отделения столовой посуды. Санитарная обработка и дезинфекция посуды, режимы мытья в посудомоечной машине.	4	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Организация работы закрытых буфетов в ресторане, оборудование, посуда, составление прейскуранта, карты вин.	4	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Организация работы коктейль-бара в зале кафе, оборудование, посуда.	4	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Подготовка мебели столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета-фуршета.	4	ОПК 5, ПК 23
		Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.	4	ОПК 5, ПК 23
		Способы обслуживания посетителей во всех типах предприятий общественного питания с индивидуальным обслуживанием.	4	ОПК 5, ПК 23
		Правила этикета и поведения за столом.	2	ОПК 5, ПК 7
		Особенности питания туристов различных стран мира.	4	ПК 13
	ИТОГО		80	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ)
Не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК 5	+		+		+	выполнение практических работ и практических заданий, устный опрос, тест, реферат, экзамен
ПК 6	+		+		+	выполнение практических работ и практических заданий, устный опрос, тест, реферат, экзамен
ПК 7	+		+		+	выполнение практических работ и практических заданий, устный опрос, тест, реферат, экзамен

ПК 11	+		+		+	устный опрос, реферат, экзамен
ПК 12	+		+		+	устный опрос, реферат, экзамен
ПК 13	+		+		+	устный опрос, реферат, экзамен
ПК 20	+		+		+	устный опрос, реферат, экзамен
ПК 23	+		+		+	устный опрос, 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: http://znanium.com/catalog/document?id=358232

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 : http://www.iprbookshop.ru/62516.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 : https://urait.ru/bcode/451744

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: http://znanium.com/go.php?id=546647

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 : Technigues 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

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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	01.04.2020 – 31.03.2023

	Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	
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 - 0.1.12.2021
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

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, 2020. –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, 2020. –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	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	rags.ru
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 организаций	
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 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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ
(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) **Технология организации ресторанного дела**
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная**
(очная, заочная)

Курс 4 (четвертый) **Семестр 8 (восьмой)**

Курсовая(ой) работа/проект семестр - **Зачет 4 (четвертый) курс**

Экзамен курс

Рязань, 2021 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)

Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного 12 ноября 2015 года № 1332

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

к.т.н., доцент, «Технология общественного питания» _____ В.Н. Туркин

(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_31_» _мая 2021 г., протокол №_10а._

Заведующий кафедрой

технологии общественного питания _____ О.В. Черкасов

(кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

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:

- 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.

Профессиональные задачи:

- 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.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Индекс дисциплины: дисциплина относится к базовой части блока 1 – Б1.Б.19.

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 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		Знать	Уметь	Иметь навыки
Индекс	Формулировка			
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания	использовать информацион-ные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации производства и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания	использования научно-технической информации в области обеспечения качества продукции и услуг в сфере общественного питания
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производствен-ной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания	оценить условия труда персонала предприятий общественного питания	контроля основных параметров условий труда
ПК-4	готовностью устанавливать и	причины возникновения	предусмотреть меры по	организации профилактическ

	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	сохранению и защите экосистемы в ходе своей профессиональной деятельности	их мер предупреждения пищевых отравлений, пищевых инфекций и гельминтозов на предприятиях общественного питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания	законодательно-правовые акты в области санитарного законодательства	использовать основные нормативные документы в области санитарного законодательства	использования базовой информации в области санитарного законода-тельства
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, личной гигиене и состоянию здоровья персонала	проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствую-щие документы	контроля основных параметров санитарно-гигиенического оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов	факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	организовывать технологичес-кий процесс с учетом требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	проведения санитарно-эпидемиологиче ской экспертизы пищевых продуктов

	производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		продукции	

Компетенции раскрываются частично.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	8 семестр
Аудиторные занятия (всего)	40	40
В том числе:		
Лекции	20	20
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	20	20
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	68	68
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Контрольная работа		
Реферат	8	8
Проработка учебников, учебных пособий, лекций, практических занятий	60	60
Контроль		
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	40	40

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируе-мые компетенции
		Лекции	Практичес-кие занятия	Самостоятельная работа	Всего час. (без зачета)	
1	Введение в курс санитарии и гигиены питания	8	8	28	44	ОПК-3 ПК-3 ПК-6
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	12	12	40	64	ОПК-3 ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-17
	Всего на дисциплину:	20	20	68	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	
		1	2
Предшествующие дисциплины			
1.	Безопасность жизнедеятельности	+	-
2.	Микробиология	+	+
3.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	_	+
Последующие дисциплины			
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	_	+
2.	Ресторанное дело	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение в курс санитарии и гигиены питания	Тема 1. Санитарный контроль и санитарное законодательство Тема 2.Требования к благоустройству предприятий питания Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	4 2 2	ОПК-3 ПК-3 ПК-6
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	Тема 1. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде на предприятиях общественного питания Тема 2. Содержание предприятий общественного питания и личная гигиена персонала Тема 3. Характеристика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций Тема 4. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов Тема 5. Гигиенические требования к производству, хранению, реализации и	2 2 2 2 2	ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-17

		качеству кулинарной продукции Тема 6. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения	2	
3	Итого:		20	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции
1.	1	1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения 2. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания	4 4	ПК-3 ПК-6
2.	2	1. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания 2. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания 3. Методика расследования случаев пищевых отравлений и их профилактика 4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания	4 2 2 4	ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-17
	Итого:		20	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
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-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых	8	ОПК-3 ПК-3

		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. Гигиена воздуха. Гигиена почвы. Тема 3. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.	10 10	
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	Тема 1. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам. Тема 2. 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. Зоонозные инфекции и меры их профилактики. Гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Тема 4. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов	2 6 6 6	ОПК-3 ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-17

		и пресервов. Виды бомбажа и их оценка. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов. Тема 5. Санитарно-гигиеническая оценка 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 санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, на промышленных предприятиях и др. Особенности питания и водоснабжения в экстремальных условиях. Сохранение здоровья персонала предприятий общественного питания и потребителей приавариях и катастрофах. *Реферат*	6 6 8	
3	Итого:		68	

5.7 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрены.

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекции	Практич.	СРС	
ОПК-3	+	-	+	Опрос, тест, реферат, выполнение практических заданий, зачет
ПК-3	+	+	+	Опрос, решение задач, тест, выполнение практических заданий, зачет
ПК-4	+	+	+	Опрос, тест, решение задач, выполнение практических заданий, зачет
ПК-6	+	+	+	Опрос, тест, выполнение практических заданий,

				зачет
ПК-8	+	+	+	Опрос, тест, выполнение практических заданий, зачет
ПК-17	+	+	+	Опрос, тест, решение задач, выполнение практических заданий, зачет

6. Учебно-методическое обоснование дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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

2. 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

3. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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/

2. 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.

3. 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/

4. 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/

5. 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/

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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. 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 / В.Н. Туркин. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Туркин, В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В.Н. Туркин. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 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
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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
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/

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

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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИОЛОГИЯ 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 очная

Курс 2 Семестр 3

Курсовая (ой) работа/проект ___ семестр Зачет __ семестр

Экзамен 3 семестр

Рязань - 2021

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 12.11.2015 г № 1332.

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – закрепить в сознании обучающихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием различных групп населения.

Задачи 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.

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Индекс дисциплины: дисциплина относится к базовой части блока 1 – Б1.Б.20

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 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 частично):

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	пищевую ценность основных продуктов питания и основные принципы составления рационов питания	составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся	составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	физиологические аспекты питания	применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе профессиональ-ной деятельности	организации здорового питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания	физиологические нормы потребления пищевых веществ	пользоваться сборниками нормативных и технических документов, необходимых для составления рационов питания	использования научной информации в области нутрициологии
ПК-17	способностью	основные пищевые	определять	способами

	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	вещества и их изменения при тепловой обработке	приоритеты в сфере производства продукции питания	рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

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

Вид учебной работы	Всего часов	3 семестр
Аудиторные занятия (всего)	72	72
В том числе:		
Лекции	36	36
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	36	36
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	72	72
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат	18	18
Проработка учебников, учебных пособий	54	54
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	72

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п / п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируе-мые компетенции
		Лекции	Практичес-кие занятия	Самостоятельная работа	Всего час. (без экз.)	
1	Физиологические системы, связанные с функцией питания	6	4	10	20	ПК-4 ПК-6
2	Значение различных компонентов пищи для организма	12	8	16	36	ОПК-1 ПК-6 ПК-17
3	Физиологические основы составления пищевых рационов	18	24	46	88	ОПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Всего на дисциплину:	36	36	72	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1		
		1	2	3
Предыдущие 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

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-емкость (час.)	Формируе-мые компетен-ции
1	Физиологические системы, связанные с функцией питания	Тема 1. Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Тема 2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения человека.	2 4	ПК-4 ПК-6
2	Значение различных компонентов пищи для организма	Тема 1. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Тема 2. Пищевая ценность основных продуктов питания.	8 4	ПК-6 ПК-17
3	Физиологические основы составления пищевых рационов	Тема 1. Основы рационального питания. Тема 2. Особенности функционального, лечебного и лечебно-профилактического питания. Тема 3. Особенности питания различных групп населения.	6 8 4	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		36	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции
1.	1	Строение и функции физиологических систем, связанных с процессами питания	4	ПК-4 ПК-6
2.	2	Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса	8	ОПК-1
3.	3	Физиологические основы определения пищевой ценности питания Составление суточного рациона питания для различных групп населения Альтернативные теории питания Характеристика рационов лечебного и лечебно-профилактического питания	8 8 4 4	ОПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		36	

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.)	Форми-руемые компе-тенции
1	Физиологические системы, связанные с функцией питания	Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека. Факторы, вызывающие дисбаланс микробной экологии человека.	10	ПК-4 ПК-6
2	Значение различных компонентов пищи для организма	Физико-химические особенности воды и ее функции для живых организмов. Гигиенические требования к питьевой воде. Значение для профессиональной деятельности основных сведений о различных компонентах пищи.	8 8	ПК-6 ПК-17
3	Физиологические основы составления пищевых рационов	Гигиеническая оценка различных процессов кулинарной обработки пищи. Недостатки и преимущества различных приемов тепловой обработки. Природные токсические компоненты пищевых продуктов, а также вредные соединения, образующиеся в процессе их кулинарной обработки. Защитные компоненты пищевых продуктов. Классификация и краткая характеристика пищевых добавок, используемых в технологических целях. Особенности питания лиц умственного и физического труда. *Реферат*	10 10 8 18	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		72	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов(работ) – не предусмотрены.

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекции	Практ.	СРС	
ОПК-1	-	+	+	Устный опрос, выполнение практических заданий, экзамен
ПК-4	+	+	+	Устный опрос, тест,выполнение практических заданий, экзамен
ПК-6	+	+	+	Устный опрос, тест,выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-17	+	+	+	Устный опрос, тест,выполнение практических заданий, 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: 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 «Дашков и К°», 2020. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091168

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
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. - 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, 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 (FoodProcessing : TechniguesandTechnology) : 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – ЭБ РГАТУ.- URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельнойработы

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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 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
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	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
« 31 » мая 2021 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 общественного питания.
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела.
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 2 **Семестр** 3

Курсовая(ой) работа/проект -_ **семестр** **Зачет** 3 **семестр**

Экзамен - **семестр**

Рязань 2021

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 12.11.2015 г.

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик доцент, «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»
(должность, кафедра)

_____ _____ В.В. Терентьев

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 31 » мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»
(кафедра)

_____ _____ А.В. Шемякин.

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.

Профессиональные задачи выпускников:

производственно-технологическая деятельность:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

организационно-управленческая деятельность:

- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» (сокращенное наименование дисциплины «Без-ть жизн-ти») относится к базовой части блока 1 - «Дисциплины» (Б1.Б.21) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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).

Для успешного освоения данной дисциплины студент должен владеть знаниями, умениями и навыками, сформированными школьной программной по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности», а также дисциплинами ООП бакалав-

риата: «Химия», «Физика». Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является основополагающей для изучения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-9	Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	основные методы управления безопасностью жизнедеятельности; основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере; приёмы первой помощи	выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности и труда; оказывать первую помощь при различных повреждениях организма	применения нормативной документации по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности; приёмами первой помощи
ОПК-4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	правовые основы безопасности жизнедеятельности	соотносить чрезвычайные ситуации к определенному классу классификации; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий	способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	принципы обеспечения техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда;	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровень запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	определения параметров микроклимата в помещении, запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-8	Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	понятие микроклимата производственных помещений	идентифицировать опасности и оценивать риски в сфере своей профессиональной деятельности.	контроля и анализа параметров микроклимата и освещенности рабочих мест
ПК-9	Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	виды инструктажей по охране труда	разрабатывать инструкции по охране труда	поведения при различных чрезвычайных ситуациях
ПК-18	Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения	применять огнетушители	определения области применения огнетушителей

Компетенции в дисциплине раскрываются частично

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	54			54	
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18			18	
Лабораторные работы (ЛР)	-			-	
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)	-			-	
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-			-	
Другие виды аудиторной работы	-			-	
Самостоятельная работа (всего)	54			54	
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-			-	
Расчетно-графические работы	-			-	
Реферат	-			-	
Другие виды самостоятельной работы	-	-	-	-	-
Подготовка к лекциям	8			8	
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	30			30	
Подготовка к тестированию	8			8	
Подготовка к выполнению практических занятий	8			8	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет	
Общая трудоемкость, час	108			108	
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3	
Контактная работа (по учебным занятиям)	54			54	

5. Содержание дисциплины.

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.	2	-	4	6	ОПК-4
2.	Человек и техносфера	2	-	4	6	ОК-9;
3.	Управление безопасностью жизнедеятельности	2	14	22	38	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
4.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	4	-	8	12	ОК-9; ПК-8
5.	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	4	4	6	14	ОК-9; ПК-3; ПК-8
6.	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	2	12	6	20	ОК-9; ОПК-4; ПК-3
7.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	2	6	4	12	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-18
	ИТОГО	18	36	54	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1						
		1	2	3	4	5	6	7
Предыдущие дисциплины								
1.	Физика	+		+	+	+	+	
2.	Химия		+					+
Последующие дисциплины								
1.	Технология продукции общественного питания			+	+	+	+	+
2.	Оборудование предприятий общественного питания	+		+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия.

№ п/п	№ разделов	Содержание лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Характерные системы "человек - среда обитания". Производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодействие человека со средой обитания. Понятия «опасность». Виды опасностей, краткая характеристика опасностей и их источников.	2	ОПК-4

		Понятие «безопасность». Системы безопасности и их структура. Чрезвычайные ситуации – понятие, основные виды.		
2	2	Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов. Критерии и параметры безопасности техносферы. Виды, источники основных опасностей техносферы и ее отдельных компонентов.	2	ОК-9
3	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 чрезвычайных ситуациях.	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
4	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. Электрический ток. Воздействие электрического тока на человека. Влияние вида и параметров электрической сети на исход поражения электрическим током. Статическое электричество. Причины накопления зарядов статического электричества. Источники статического электричества в природе, в быту, на производстве и их характеристики.	4	ОК-9; ПК-8
5	5	Понятие комфортных или оптимальных условий. Микроклимат помещений. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях. Контроль параметров микроклимата в помещении. Освещение и световая среда в помещении. Виды, системы и типы освещения. Нормирование искусственного и естественного освещения. Искусственные источники света: типы источников света и основные характеристики, достоинства и недостатки, особенности применения. Светильники: назначение, типы, особенности применения. Контроль параметров освещения.	4	ОК-9; ПК-3; ПК-8
6	6	Основные принципы защиты. Понятие о коллективных и индивидуальных средствах защиты. Защита от химических и биологических негативных факторов. Применение индивидуальных и коллективных средств защиты. Защита от загрязнения воздушной среды. Вентиляция: системы вентиляции и их классификация. Требования	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-3

		к устройству вентиляции. Индивидуальные средства защиты органов дыхания. Защита от вибрации: основные методы защиты и принцип снижения вибрации. Защита от шума, инфра- и ультразвука. Основные методы защиты от шума. Особенности защиты от инфра и ультразвука. Методы и средства обеспечения электробезопасности. Защитное заземление. Защита от статического электричества. Молниезащита зданий и сооружений.		
7	7	Чрезвычайные ситуации и классификация чрезвычайных ситуаций. Классификация видов пожаров и их особенности. Основные сведения о пожаре. Основные причины и источники пожаров. Опасные факторы пожара. Категорирование помещений и зданий по степени взрывопожароопасности. Огнетушащие вещества: вода, пена, инертные газы, порошковые составы. Первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения. Стихийные бедствия. Землетрясения, наводнения, атмосферные явления, их краткая характеристика, основные параметры и методы защиты. Защита населения в ЧС. Организация защиты в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Спасательные работы при ЧС. Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ. Приемы первой помощи.	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-18
		ИТОГО	18	

5.4. Лабораторные занятия – не предусмотрены.

5.5. Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Управление безопасностью жизнедеятельности	Инструктаж и обучение безопасным методам работы	4	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
		Расследование и учет производственных несчастных случаев	4	
		Планирование мероприятий по охране труда	4	
		Определение годовой потребности средств индивидуальной защиты	2	
2	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	Исследование метеорологических условий в производственных помещениях	2	ОК-9; ПК-3; ПК-8
		Исследование освещенности рабочих мест и помещений	2	
3	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и	Исследование загазованности воздушной среды и эффективности вентиляции	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-3
		Аттестация рабочего места по условиям труда	2	
		Проверка защитного заземления электро-	2	

	техногенного происхождения	установок		
		Контроль сопротивления изоляции электроприборов	2	
		Техническое освидетельствование грузоподъемной машины	2	
		Техническое освидетельствование сосудов, работающих под давлением	2	
4	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Изучение и испытание средств пожаротушения	4	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-18
		Устройство и применение приборов радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля	2	
	ИТОГО		36	

5.6. Научно- практические занятия - не предусмотрены.

5.7. Коллоквиумы - не предусмотрены.

5.8. Самостоятельная работа.

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.	Риск – измерение риска, разновидности риска.	2	ОПК-4
2		Причины проявления опасности. Человек как источник опасности.	2	
3	Человек и техносфера	Современные принципы формирования техносферы.	2	ОК-9
4		Приоритетность вопросов безопасности и сохранения природы при формировании техносферы.	2	
5	Управление безопасностью жизнедеятельности	Правовая основа функционирования единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС.	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
6		Подготовка населения для действий в чрезвычайных ситуациях.	2	
7		Организация государственного управления в области защиты от ЧС.	2	
8		Полномочия Президента РФ, Федерального Собрания РФ, Правительства РФ, органов государственной власти субъектов РФ в области защиты от ЧС.	2	
9		Основы государственного управления в области защиты населения от ЧС.	2	
10		Обязанности федеральных органов исполнительной власти, организаций в области защиты от ЧС.	2	
11		Права и обязанности граждан Российской Федерации в области защиты от ЧС.	2	
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	2	

		контроля промышленной безопасности, условий и безопасности труда.		
15		Сертификация производственных объектов на соответствие требованием охраны труда.	2	
16	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	Молния как разряд статического электричества.	2	ОК-9; ПК-8
17		Сочетанное действие вредных факторов. Особенности совместного воздействия на человека вредных веществ и физических факторов	2	
18		Предельно-допустимые концентрации вредных веществ: среднесуточная, максимально разовая, рабочей зоны. Установление допустимых концентраций вредных веществ	2	
19		Использование лазерного излучения в информационных и медицинских технологиях	2	
20	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	Терморегуляция организма человека.	2	ОК-9; ПК-3; ПК-8
21		Влияние цветовой среды на работоспособность и утомляемость.	2	
22		Факторы, определяющие зрительный и психологический комфорт.	2	
23	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	Особенности защиты от инфра и ультразвука.	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-3
24		Оградительные устройства, предохранительные и блокирующие устройства, устройства аварийного отключения, ограничительные устройства.	2	
25		Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током	2	
26	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Чрезвычайные ситуации военного времени. Виды оружия массового поражения, их особенности и последствия его применения.	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-18
27		Оценка экстремальной ситуации, правила поведения и обеспечения личной безопасности.	2	
	ИТОГО		54	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрены.

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ОК-9	+	+	+	Отчет по практической работе, тестирование, зачет
ОПК-4	+	+	+	Отчет по практической работе, тестирование, зачет
ПК-3	+	+	+	Отчет по практической работе, тестирование, зачет
ПК-8	+	+	+	Отчет по практической работе, тестирование, зачет
ПК-9	+	+	+	Отчет по практической работе, тестирование, зачет

ПК-18	+	+	+	Отчет по практической работе, тестирование, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1 Основная литература

1. 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

6.2 Дополнительная литература

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

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021

ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Методические указания по оформлению практических работ по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020.

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

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Методические указания по выполнению самостоятельной 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 : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020.

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	rags.ru
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 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/

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ 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

« 31 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров (ТПТ)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 2 **Семестр** 4

Курсовая(ой) работа/проект -семестр **Экзамен** 4 **семестр**

Зачет-семестр

Рязань, 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик: доцент кафедры ТОП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой

технологии общественного питания 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи**:

производственно-технологическая деятельность:

- 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;
- 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;

организационно-управленческая деятельность:

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

научно-исследовательская деятельность:

- 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;

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

2.Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» (ТПТ) входит в базовую часть блока 1 Дисциплины (модули) Б1.Б.22 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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 испытания 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	- отечественные и международные стандарты и нормы в области продаж продукции производства и услуг	- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке и контроле качества продуктов	- применения стандартов и других нормативных документов при оценке и контроле качества продуктов
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания - изменения пищевых веществ при хранении	- применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья	- применения технических средств для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	- классификацию и основные направления формирования ассортимента продовольственных товаров - организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров	- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие - обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продовольственных товаров	- приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие - владения правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	- требования к качеству и безопасности сырья	- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	- анализа потребительских свойств и показателей качества продовольственных товаров
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	- методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров	- проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья	- владения методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	60				60
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	20				20
Лабораторные работы (ЛР)	40				40
Практические занятия (ПЗ)	-				-
Семинары (С)	-				-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-
Другие виды аудиторной работы	-				-
Самостоятельная работа (всего)	48				48
В том числе:					
Проработка конспекта лекций	10				10
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	25				25
Подготовка к выполнению лабораторной работы	10				10
Подготовка к тестированию	3				3
Вид промежуточной аттестации (экзамен, экзамен)	экзамен				экзамен
Контроль	36				36
Общая трудоемкость час	144				144
Зачетные Единицы Трудоемкости	4				4
Контактная работа (по учебным занятиям)	60				60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	2	-	-	-	4	6	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
2	Методы определения качества продовольственных товаров	-	-	-	-	6	6	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	2	-	-	-	4	6	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
4	Зерно и продукты его переработки	2	6	-	-	4	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
5	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	2	6	-	-	4	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
6	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	2	6	-	-	4	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
7	Вкусовые товары	2	6	-	-	4	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
8	Пищевые жиры и масложировые продукты	2	2	-	-	2	6	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
9	Молоко, молочные продукты. Яйца и яйцепродукты	2	6	-	-	4	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
10	Мясо и мясные товары	2	4	-	-	6	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15;

								ПК-24
11	Рыба и рыбные продукты	2	4	-	-	6	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
ИТОГО		20	40	-	-	48	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Предыдущие дисциплины												
1.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины												
1.	Технология продукции общественного питания	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Цели, задачи, предмет, основные понятия товароведения	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
2.	3	Характеристика способов консервирования пищевых продуктов	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
3.	4	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна, круп и муки	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
4.	5	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов и овощей	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
5.	6	Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала, сахара и меда	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
6.	7	Товароведная характеристика и экспертиза качества чая и кофе	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
7.	8	Товароведная характеристика и экспертиза качества растительного масли и маргарина	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
8.	9	Товароведная характеристика и экспертиза качества молока и продуктов его переработки	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
9.	10	Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса и мясопродуктов	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
10.	11	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15;

				ПК-24
ИТОГО			20	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	4	Экспертиза качества муки	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
2.		Экспертиза качества хлебобулочных изделий	2	
3.		Экспертиза качества макаронных изделий	2	
4.	5	Экспертиза качества овощей	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
5.		Экспертиза качества плодов	2	
6.		Экспертиза качества плодоовощных консервов	2	
7.	6	Экспертиза качества крахмала	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
8.		Экспертиза качества сахара	2	
9.		Экспертиза качества меда	2	
10.	7	Экспертиза качества пива	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
11.		Экспертиза качества чая	2	
12.		Экспертиза качества кофе	2	
13.	8	Экспертиза качества растительного масла	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
14.	9	Экспертиза качества питьевого молока и сливок	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
15.		Экспертиза качества сливочного масла	2	
16.		Экспертиза качества сыра	2	
17.	10	Определение свежести мяса убойных животных и птицы	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
18.		Экспертиза качества колбасных товаров	2	
19.	11	Экспертиза качества рыбы	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
20.		Экспертиза качества рыбных консервов	2	
ИТОГО			40	

5.5 Практические занятия (семинары)– не предусмотрены

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые 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	4	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24

		кодирование продовольственных товаров.		
2.	2.	Дефекты товаров и их классификация. Организация и виды контроля качества товаров в сфере обращения. Виды и общая характеристика товарной экспертизы.	6	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
3.	3.	Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке. Виды, формы и средства товарной информации. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы.	4	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
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.	4	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
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. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.	4	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
6.	6.	Основные виды крахмалопродуктов и их характеристика, назначение и использование. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение крахмала, меда, сахара, кондитерских изделий. Показатели безопасности крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.	4	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
7.	7.	Экстракты, 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, 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 ки-	4	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24

		слоты. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения. Показатели безопасности пряностей и приправ.		
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.	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
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 ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания.	4	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
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.	6	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
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.	6	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24

		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.		
ИТОГО			48	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР	СРС	
ОК-4	+	+			+	Опрос, тестирование, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-1	+	+			+	Опрос, тестирование, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-10	+	+			+	Опрос, тестирование, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-15	+	+			+	Опрос, тестирование, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-24	+	+			+	Опрос, защита 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", "Технология 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 бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Елисеева. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 c. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/60532.html

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 пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Никитов, С.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «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, 2020. – ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной 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 питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 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	
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 РОССТАН-ДАРТ	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 8 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ 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

« 31 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (Профиль (и)) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 4

Семестр 7

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет _7__**семестр**

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2021

Лист согласований

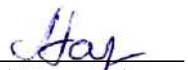
Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 12 ноября 2015 г. № 1332.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин
(должность, кафедра)

_____ И.Ю. Нефедова
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)



_____ Л.Н. Лазуткина
(подпись)

1. Цели и задачи дисциплины:

Основной целью курса «Психология и педагогика» является формирование у обучающихся целостного представления о личностных особенностях человека как факторе успешности овладения и осуществления им учебной и профессиональной деятельности.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

– сформировать целостное представление о дисциплине;

– получить знания об основных направлениях психологии ипедагогики;

– получить представление о методах изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций существующих в отечественной и зарубежной науке подходов;

– научиться видеть содержание социально-психологических проблем в реальных явлениях общественной жизни.

– овладеть понятийным аппаратом, описывающим сферы психического, проблемы личности, общения и деятельности;

– овладеть необходимыми для использования основных психологических методов приемами, основными приёмами диагностики, профилактики, экспертизы, коррекции психологических свойств и состояний.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Данный курс является компонентом совокупности учебных мероприятий, самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела». Дисциплина «Психология и педагогика» относится к дисциплинам базовой части модуля Б1 (Б1.Б.23), преподается на 4 курсе в 7 семестре.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включаетобработку, 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. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	Познавательные психические процессы; способы обобщения, анализа, восприятия информации, психические свойства личности; методы изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций существующих в отечественной и зарубежной науке подходов	Воздействовать на уровень развития и особенности познавательной и личностной сферы с целью гармонизации психического функционирования человека; пользоваться основными принципами психологии и педагогики для повышения своей квалификации и мастерства	Основными понятиями психологии и педагогики, простейшими приемами саморегуляции психического состояния; элементами саморефлексии в жизни, профессиональной деятельности

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	36							36	
В том числе:									
Лекции	18							18	
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	18							18	
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
Другие виды аудиторной работы									
Самостоятельная работа (всего)	72							72	
В том числе:									
Проработка конспектов лекций	60							60	
Подготовка к тестам	12							12	
Другие виды самостоятельной работы									
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет							Зачет	
Общая трудоемкость час	108							108	
Зачетные Единицы Трудоемкости	3							3	
Контактная работа (по учебным занятиям)	36							36	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ 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.	2		2		14	18	*ОК-7*
2.	Формы проявления человеческой психики.	4		4		14	22	*ОК-7*
3.	Проблема личности в психологии	4		4		16	24	*ОК-7*
4.	Свойства, теории личности	4		4		14	22	*ОК-7*
5.	Педагогика как наука и практика обучения и воспитания	4		4		14	22	*ОК-7*
	Всего	18		18		72	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	**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	4	5
Предшествующие дисциплины						
1.	Философия	+	+	+	+	+
2.	История	+	+	+	+	+
4.	Социология	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины						

5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям)

№ п/п	**Наименование разделов**	**Содержание разделов**	**Трудоемкость (час.)**	**Формируемые 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.	2	*ОК-7*

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).	4	*ОК-7*
3.	Психология личности	Понятие человек, индивид, индивидуальность.Исследование личности: этапы, научные подходы (биогенетический, социогенетический, персонологический). Структура личности. Социализация личности.	4	*ОК-7*
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**.**	4	*ОК-7*
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.	4	*ОК-7*
	ИТОГО		18	

5.4.Лабораторный практикум не предусмотрено

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	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».	2	*ОК-7*
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 и интеллект. Речь.	4	*ОК-7*
3.	**3**	Представление о развитии в различных направлениях психологии. Движущие силы развития личности. Проблема социально-типического 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.	4	*ОК-7*
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. Акцен-	4	*ОК-7*

		туации и аномалии характера. Формирование характера. Понятие о способностях. Общие и специальные способности.		
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.	4	*ОК-7*
	ИТОГО		18	

5.6. Научно-практические занятия не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (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.	14	*ОК-7*
2.	**2**	Мышление и интеллект. Любовь как страсть. Психология и биология. Агрессия против жизни. Страх и страдание.	14	*ОК-7*
3.	**3**	Представление о развитии в различных направлениях психологии. Движущие силы развития личности. Проблема социально-типического 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.	16	*ОК-7*
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.	14	*ОК-7*
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.	14	*ОК-7*
	ИТОГО		72	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	*Лаб*	*Пр.*	*КР/КП*	*СРС*	
ОК-7	+		+		+	Устный опрос, доклад, 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

6.1 Основная литература

1. Психология и педагогика в 2 ч. Часть 1. Психология : учебник для вузов / В. А. Сластенин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Сластенина, В. П. Каширина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 230 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01837-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451600
2. Психология и педагогика высшей школы : учебное пособие для вузов / И. В. Охременко [и др.] ; под редакцией И. В. Охременко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08594-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454089
3. Крысько, В. Г. Психология и педагогика : учебник для бакалавров для вузов / В. Г. Крысько. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 471 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11849-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449984

6.2 Дополнительная литература

1. Семышева, В. М. Психология и педагогика : учебное пособие / В. М. Семышева. — Брянск : Брянский ГАУ, 2019. — 260 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133128
2. Рассыпнова, Ю. Ю. Психология и педагогика : учебное пособие / Ю. Ю. Рассыпнова. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 214 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131224
3. Тришина, О. Ю. Психология и педагогика : учебное пособие / О. Ю. Тришина. — Кемерово : КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-00137-006-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115168
4. Столяренко, Л. Д. Психология и педагогика : учебник / Столяренко, Людмила Дмитриевна, Самыгин, Сергей Иванович, Столяренко, Владимир Евгеньевич. - 4-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 636 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-21846-4 : 387-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр	16.02.2020-16.02.2021

	Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. Нефедова И.Ю. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Педагогика и психология» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Нефедова И.Ю. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Педагогика и психология» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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 организаций	
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. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся (Приложение 1)**.**

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»

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

_____О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ

Уровень профессионального образования: бакалавриат
(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль): Технология организации ресторанного дела
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
(очная, заочная)
Курс: 1
Семестр: 2
Курсовая(ой) работа(проект): не предусмотрены учебным планом
Зачёт: не предусмотрен учебным планом
Экзамен: 2 семестр

Рязань
2021

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 № 1332 Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г.

Разработчик: доцент
кафедры эпизоотологии, микробиологии
и паразитологии, к.с-х.н. Н.Н. Крючкова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии и паразитологии 31 мая 2021 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой эпизоотологии,
микробиологии и паразитологии, доцент И.А. Кондакова

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.

Профессиональные задачи выпускников:

Производственно-технологическая деятельность:

– 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;

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.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 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

Объекты профессиональной деятельности:

– 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: 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 ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки
Индекс	Формулировка			
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	методы исследований микроорганизмов	определять биохимические, культуральные свойства микроорганизмов	осуществления контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	современные микробиологические методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	определять приоритеты в сфере производства пищевой продукции на предприятиях общественного питания, принимать конкретные технические решения по предотвращению микробиологического загрязнения	анализа по исследованию объектов окружающей среды, пищевого сырья и готовой пищевой продукции на качественное и количественное содержание микроорганизмов

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 2
Аудиторные занятия (всего)	**54**	**54**
в том числе:		
лекции	18	18
лабораторные работы	36	36
практические занятия	-	-
семинары	-	-
коллоквиумы	-	-
курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-
другие виды аудиторной работы	-	-
Самостоятельная работа (всего)	**54**	**54**
в том числе:		
работа с конспектами	14	14
подготовка к лабораторным занятиям	10	10
работа с литературой	30	30
курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-
расчетно-графические работы	-	-
реферат	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
Контроль	**36**	**36**
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	**144**	**144**
Зачетные Единицы Трудоемкости	**4**	**4**
Контактная работа (по учебным занятиям)	**54**	**54**

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		лекции	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой(ая) проект(работа)	СРС	Всего (без экзамена)	
1	Общая микробиология	8	24	-	-	20	52	ОПК-3; ПК-4
2	Специальная микробиология	10	12	-	-	34	56	ОПК-3; ПК-4
	ВСЕГО (без экзамена)	18	36	-	-	54	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предшествующих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1	
		1	2
Предшествующие дисциплины			
1	Химия	+	+
2	Экология	+	+
Последующие дисциплины			
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

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Введение. Предмет. Задачи, значение и краткая история развития микробиологии. Систематика и морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов с основами генетики	2	ОПК-3; ПК-4
		1.2. Экология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	2	ОПК-3; ПК-4
		1.3. Роль микроорганизмов в круговороте азота, фосфора, железа и серы, углерода	2	ОПК-3; ПК-4
		1.4. Понятие об инфекции и иммунитете	2	ОПК-3; ПК-4
2	Специальная микробиология	2.1. Микробиология молока и молочных продуктов	2	ОПК-3; ПК-4
		2.2. Микробиология мяса и мясопродуктов	2	ОПК-3; ПК-4
		2.3. Микробиология яиц и рыбы	2	ОПК-3; ПК-4
		2.4. Микробиология плодовоовощной продукции	2	ОПК-3; ПК-4
		2.5. Пищевые отравления (пищевые токсикозы и токсикоинфекции)	2	ОПК-3; ПК-4
		ИТОГО	18	

5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Микробиологическая лаборатория. Правила работы в микробиологической лаборатории. Техника безопасности. Биологический микроскоп, устройство и работа с ним	2	ОПК-3; ПК-4
		1.2. Морфология микроорганизмов. Приготовление и окрашивание мазков	2	ОПК-3; ПК-4
		1.3. Дифференциальные методы окраски. Окраска микробов по Граму	2	ОПК-3; ПК-4
		1.4. Исследование микроорганизмов в живом состоянии. Окраска спор, капсул. Изучение подвижности бактерий	2	ОПК-3; ПК-4
		1.5. Морфология дрожжевых и плесневых грибов, актиномицетов	2	ОПК-3; ПК-4
		1.6. Лабораторное оборудование и методы стерилизации	2	ОПК-3; ПК-4
		1.7. Культивирование микроорганизмов. Питательные среды и техника посева. Культуральные свойства микробов.	4	ОПК-3; ПК-4
		1.8. Методы исследования микрофлоры воздуха, воды, почвы	4	ОПК-3; ПК-4
		1.9. Биохимические свойства микробов. Методы выделения чистых культур	4	ОПК-3; ПК-4
2	Специальная микробиология	2.1. Микробиологические исследования молока и молочных продуктов	2	ОПК-3; ПК-4
		2.2. Пороки молока и молочных продуктов. Причины их вызывающие	2	ОПК-3; ПК-4
		2.3. Изучение микрофлоры мяса	2	ОПК-3; ПК-4
		2.4. Изучение микрофлоры яиц	2	ОПК-3; ПК-4
		2.5. Анализ результатов исследования мяса, яиц, как возможных источников возникновения инфекции и токсикоинфекций	4	ОПК-3; ПК-4
	ИТОГО		36	

5.5. Практические занятия (семинары) – не предусмотрены учебным планом

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Наследственность микроорганизмов. Мутации. Генная инженерия	4	ОПК-3; ПК-4
		1.2. Морфология, классификация микроорганизмов. Бактериофаги, их роль в природе, сельском хозяйстве, медицине. Рост и размножение микроорганизмов. Способы и скорость размножения	4	ОПК-3; ПК-4
		1.3. Характер взаимоотношений между микроорганизмами: симбиоз, комменсализм, синергизм, антагонизм, паразитизм. Практическое использование этих явлений в народном хозяйстве	4	ОПК-3; ПК-4
		1.4. Микрофлора тела животных	4	ОПК-3; ПК-4
		1.5. Антигены, их природа. Классы иммуноглобулинов. Иммунотерапия, иммунодиагностика	4	ОПК-3; ПК-4
2	Специальная микробиология	2.1. Микроорганизмы - возбудители инфекций. Возбудители туберкулёза, ботулизма, столбняка, бруцеллеза, и др.	6	ОПК-3; ПК-4
		2.2. Возбудители микозов и микотоксикозов	4	ОПК-3; ПК-4
		2.3. Технологические методы приготовления и хранения растительных кормов	4	ОПК-3; ПК-4
		2.4. Микробиологические процессы при приготовлении обыкновенного и бурого сена, сенажа, силоса. Дрожжевание кормов	4	ОПК-3; ПК-4
		2.5. Микробиологические процессы в навозе. Микрофлора различных компостов	4	ОПК-3; ПК-4
		2.6. Основные методы обеззараживания сырья животного происхождения	4	ОПК-3; ПК-4
		2.7. Микробиология молока и молочных продуктов	4	ОПК-3; ПК-4
		2.8. Микробиология мяса	4	ОПК-3; ПК-4
		ИТОГО	54	

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	лек	лаб.	пр.	КП/КР	СРС	
ОПК-3	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, экзамен
ПК-4	+	+	-	-	+	

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-1180-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112044

2. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123667

3. Шуваева, Г. П. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) : учебное пособие / Г. П. Шуваева, Т. В. Свиридова, О. С. Корнеева. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 315 с. — ISBN 978-5-00032-239-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: https://e.lanbook.com/book/

6.2 Дополнительная литература

1. Микробиология : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 311200 "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / Сидоренко, Олег Дмитриевич, Борисенко, Евгений Георгиевич, Ванькова, Анна Андреевна, Войно, Людмила Ильинична. - М. : ИНФРА-М, 2010. - 287 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-002422-6 : 120-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Белокурова, Е. С. Классические микробиологические методы исследования в оценке безопасности сырья и пищевой продукции : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко, Н. Т. Жилинская. – СПб. : Троицкий мост, 2019. – 110 с. : ил. – ISBN 978-5-6042462-8-3. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/kmmi/HTML/2/index.html

3. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для вузов / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06081-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449960

4. Нетрусов, А. И. Микробиология: теория и практика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 315 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03805-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450147

5. Нетрусов, А. И. Микробиология: теория и практика в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03806-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451769

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.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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» Индивидуаль-	01.04.2020 – 31.03.2023

	ным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	
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 - 0.1.12.2021
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

Льгова И.П. , Вологжанина Е.А., Кондакова И.А. Учебно-методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Микробиология» для студентов очной/заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 2020 г.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Льгова И.П. , Вологжанина Е.А., Кондакова И.А. Учебно-методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Микробиология» для студентов очной/заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 2020 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	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 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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

_____ О.В. Черкасов

«_31_» ___мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

(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) **Технология организации ресторанного дела**
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная**
(очная, заочная)

Курс **3 (третий)** **Семестр** **5 (пятый)**

Курсовая(ой) работа/проект _____**семестр** **Зачет** _____**семестр**

Экзамен **5 (пятый)** **семестр**

Рязань, 2021 г.

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 _____12 ноября_____2015 года___№ 1332_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

к.т.н., доцент, «Технология общественного питания» _____ В.Н. Туркин

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_31_» ___мая 2021 г., протокол №_10а._ _

Заведующий кафедрой

технологии общественного питания _____ О.В. Черкасов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования.

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.

Профессиональные задачи выпускников:

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса.

2. Место курса в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: Б1.Б.25. Дисциплины (модули). Базовая часть.

Область профессиональной деятельности выпускников 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.

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.

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	- классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции питания.	- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.	- владеть рациональными методами эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	- инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных видов технологического оборудования; - основы проектирования и модернизации технологического оборудования, пути и перспективы его совершенствования.	- подтверждать инженерными расчётами соответствие оборудования условиям и требованиям технологии производства.	- практическим навыками проектирования технологического оборудования.
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	- методы расчёта технико-экономических показателей работы технологического оборудования	- выполнять расчёты технико-экономических показателей работы технологического оборудования	-методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов	- инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных	- анализировать, обобщать и делать вводы по результатам исследований.	- методами поиска и анализа научно-технической информации

	питания	видов технологического оборудования		
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	- методы расчёта и выбора технологического оборудования.	- рассчитывать и осуществлять выбор технологического оборудования при проектировании предприятий.	- практическим навыкам расчёта и выбора технологического оборудования.
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	- требования к установке и монтажу технологического оборудования.	- читать машиностроительные чертежи, планы монтажной привязки оборудования.	- практическим навыкам выполнения чертежей с использованием компьютерных технологий.

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**54**					**54**			
В том числе:									
Лекции	18					18			
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	36					36			
Семинары (С)									
Коллоквиумы (К)									
Курсовой проект (аудиторная нагрузка)									
Другие виды аудиторной работы									
Самостоятельная работа (всего)	**54**					**54**			
В том числе:									
Курсовой проект (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	54					54			
Контроль	36					36			
Вид промежуточной аттестации	экзамен					экзамен			
Общая трудоемкость час	**144**					**144**			
Зачетные Единицы Трудоемкости	4					4			
Контактная работа (по учебным занятиям)	**54**					**54**			

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Механическое оборудование	10		22		20	52	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
2	Тепловое оборудование	8		14		22	44	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
3	Торгово-технологическое оборудование	-		-		12	12	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
	ИТОГО	18		36		54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1		
		1	2	3
Предшествующие дисциплины				
1.	Механика	+	-	-
2.	Электротехника и электроника	+	+	+
3.	Теплотехника	-	+	+
4.	Начертательная геометрия. Инженерная графика	+	+	+
Последующие дисциплины				
1.	Технология продукции общественного питания	+	+	+
2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+
3.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
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. Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности. 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. Сортировочно-переборочные машины для овощей. **Оборудование для мойки сырья.** Основные способы мойки: гидравлический, гидромеханический. Их краткая характеристика, принципиальные схемы. Классификация, устройство и принцип работы моечных машин. Определение производительности и мощности электродвигателя. **Посудомоечные машины.** Технологический процесс машинной мойки посуды. Классификация посудомоечных машин. Устройство и	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29

		принцип действия посудомоечных машин периодического и непрерывного действия, гидравлическая схема, циклограмма рабочего цикла. Расчет производительности и мощности посудомоечных машин. **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 взаимосвязь с абразивной поверхностью. Обоснование конструктивных параметров картофелеочистительных машин, определение производительности и мощности электродвигателя. **Измельчительное оборудование.** Технологические процессы измельчения продуктов, степень измельчения. Физико-механические свойства продуктов, их влияние на результат измельчения. Классификация измельчительного оборудования, применяемого в общественном питании. Требования, предъявляемые к измельчительным машинам. Основные виды размолочных машин и машин для получения пюреобразных продуктов **Режущее оборудование.** 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. **Месильно-перемешивающее оборудование.** 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 **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. **Прессующее оборудование** 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.		
2	Тепловое оборудование	**Общие сведения о тепловых аппаратах.** Назначение теплового оборудования. Характеристика и классификация теплового оборудования по функциональному признаку, по технологическому назначению, по способу обогрева, по виду источника теплоты, по структуре рабочего цикла, по степени автоматизации, по конструктивному решению. Оборудование несекционное, секционное, секционно-модулированное. Индексация теплового оборудования. **Виды и способы тепловой обработки продуктов** Классификация способов тепловой обработки пище-	8	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29

		вых продуктов, их характеристика. Электрофизические способы тепловой обработки, их физическая сущность и область применения. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. **Общие принципы устройства тепловых аппаратов.** Основные узлы и элементы тепловых аппаратов, их назначение и характеристики. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах. Промежуточные теплоносители, их виды, температурные параметры. Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов. **Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов** 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. **Тепловой расчёт аппаратов.** Виды расчётов тепловых аппаратов, конструктивный и поверочный. Тепловой баланс аппарата, характеристика и определение составляющих для различных видов энергоносителей. Определение значений коэффициента теплоотдачи в зависимости от характера теплообмена и тепловых режимов поверхностей аппарата. Определение площади поверхности теплообмена и толщины теплоизоляции в тепловом аппарате. Расчёт числа электронагревательных элементов. **Пищеварочное оборудование.** Классификация пищеварочного оборудования. Конструктивные схемы пищеварочных котлов с косвенным обогревом, автоклавов и пароварочных аппаратов. Пищеварочные котлы непрерывного действия. Тепловой баланс пищеварочного оборудования. **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. **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. Твёрдотопливные и газовые плиты, устройство, конструктивные особенности. Теплотехнические и эксплуатационные показатели работы плит.		
		ИТОГО	18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации сортировочно-калибровочных машин	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
2.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации оборудования для мойки овощей	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
3.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации посудомоечных машин	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
4.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации очистительного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
5.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации измельчительного оборудования	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
6.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации режущее оборудования	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
7.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации месильно-перемешивающего оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
8.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации дозировочно-формовочного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
9.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации прессующего оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
10.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации электрических нагревательных элементов и газовых горелок	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
11.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации пищеварочного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
12.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации жарочно-пекарного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
13.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации универсальных тепловых аппаратов	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
14.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации водогрейного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
15.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации оборудования для поддержания пищи в горячем состоянии	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
		ИТОГО	36	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Универсальные кухонные машины. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
2.	1	Обоснование режимов работы просеивающих машин. Расчет производительности и потребной	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25;

		мощности		ПК-27; ПК-29
3.	1	Устройство и принцип работы моечно-очистительной машины – пиллера. Расчет производительности	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
4.	1	Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды. Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Устройство и эксплуатация машин для мытья функциональных ёмкостей, контейнеров, стеллажей, котлетных ящиков	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
5.	1	Приспособления для очистки рыбы от чешуи, сущность процесса очистки и правила эксплуатации	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
6.	1	Размолочные машины и механизмы. Размолочные вальцовые механизмы, назначение, устройство, принцип действия. Обоснование конструктивных параметров, расчёт производительности и мощности, правила эксплуатации. Машины для получения пюреобразных продуктов. Протирочные машины и механизмы, их виды. Устройство и принцип работы машины для приготовления картофельного пюре в котлах.	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
7.	1	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 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 производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
8.	1	Месильно-перемешивающее оборудование. Обоснование режимов работы механизмов для перемешивания и взбивания, определения производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
9.	1	Дозировочно-формовочное оборудование. Тестораскаточная машина. Ручной делитель масла. Машины для отсадки заготовок из теста.	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29

		Дозаторы крема Назначение, устройство принцип действия. Расчёт производительности. Правила эксплуатации.		
10.	1	Оборудование с функциональными ёмкостями. Функциональные ёмкости: типы, размеры, обозначения, технические характеристики. Комплект оборудования с функциональными ёмкостями	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
11.	2	Материалы, используемые для изготовления узлов тепловых аппаратов: конструкционные, теплоизоляционные, электротехнические.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
12.	2	Теплогенерирующие устройства. 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.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
13.	2	Кофеварки и электроварки, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
14.	2	Жарочно-пекарное оборудование. 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.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
15.	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.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
16.	2	Кипятильники и водонагреватели специального назначения для судов и вагонов-ресторанов.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
17.	2	Опалочные горны. Тележки и устройства для хранения и подогрева посуды. Правила эксплуатации вспомогательного оборудования.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
18.	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.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
19.	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 оборудо-	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29

		вания. 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 подъёмно-транспортного оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности.		
20.	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, санитарно-гигиенические. 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-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
21.	3	Технические средства, используемые в торговле и общественном питании для расчёта с покупателями, учёта товаров 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.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
22.	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-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
23.	3	Понятие о технологическом автомате и механизированной линии по обработке продуктов. До-	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25;

		зирование и формование в технологических автоматах. Весовое и объёмное дозирование, дозирование по времени. Машины и механизмы для дозирования и упаковки. Конструктивные особенности и устройство. Эксплуатационно-технические и технико-экономические характеристики дозирующих и упаковочных машин.		ПК-27; ПК-29
24.	3	Классификация линий комплектаций и раздачи обедов. Оборудование комплектации и раздачи обедов. Автоматизированные линии комплектации и раздачи обедов. Конструктивные особенности линий. Эксплуатационно-технические характеристики.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
25.	1, 2	Проработка лекций (1 час на лекцию)	9	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
		ИТОГО	54	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов - не предусмотрено.

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КП	СРС	
ОПК-4	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-4	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-5	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-25	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-27	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-29	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, 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. 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.

2. 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

3. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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 : электронно-библиотечная система. – URL: http://znanium.com/go.php?id=353818

2. 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

3. 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

4. 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.

6.3 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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

1. Туркин В.Н. Методические указания для выполнения практических работ по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания». – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания». – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020.

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	rags.ru
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 организаций	
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 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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теплотехника

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль) Технология организации ресторанного дела

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

(очная, заочная)

Курс 2 **Семестр** 4

Курсовая(ой) работа/проект –___**семестр** **Зачет** __4__**семестр**

Экзамен __–_**семестр**

Рязань *2021*

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 12 ноября 2015 г. № 1332

Разработчик: доцент кафедры «Автотракторная техника и теплоэнергетика»
(должность, кафедра)

_____ О.О. Максименко

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_31_» ___мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Автотракторная техника и теплоэнергетика»
(кафедра)

_____ И.А. Юхин

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель преподавания дисциплины - теоретически и практически подготовить будущих специалистов по методам получения, преобразования, передачи и использования теплоты в такой степени оптимизации, чтобы они могли выбирать и при необходимости могли эксплуатировать необходимое теплотехническое оборудование отраслей народного хозяйства в целях максимальной экономии топливно-энергетических ресурсов и материалов, интенсификации технологических процессов и выявления использования вторичных энергоресурсов, защиты окружающей среды.

Задачей теплотехнических дисциплин является формирование у студентов: знаний основ преобразования энергии, законов термодинамики и тепломассообмена, термодинамических процессов и циклов, свойств существенных для отрасли рабочих тел, энерготехнологии, энергосбережения, расчета теплообменных аппаратов, способов теплообмена, принципа действия и устройства теплообменных аппаратов.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

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

– оценка влияний новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентноность продукции производства и рентабельность предприятия.

– участие в планировке и оснащении предприятий питания

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в базовую часть Б1.Б.26 учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с Физикой и Математикой на основе фундаментальных знаний в области законов естествознания, газовых процессов, термодинамики, теории теплопередачи, дифференцирования и интегрирования.

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 (дополнительная);
организационно-управленческая (дополнительная);
научно-исследовательская (основная);
проектная (дополнительная);
маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК–7	способностью к самоорганизации и самообразованию	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;	самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.

ПК-1	способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	общие сведения о приборах измерения и измерении параметров технологических процессов	определять параметры состояния и процесса при расчете термодинамических процессов; определять параметры процессов теплопередачи при теплопередаче теплопроводностью, конвективном и радиационном теплообмене;	измерять параметры состояния процесса
ПК-5	способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	общие сведения о термодинамических процессах; первое и второе начала термодинамики; применение законов термодинамики при протекании термодинамических процессов; виды теплопередачи; законы и физические процессы теплопередачи; классификацию, принципы действия и расчета теплообменных аппаратов;	рассчитывать конструктивные параметры теплообменных аппаратов и процессы, протекающие в них;	расчетами термодинамических и теплообменных процессов в прикладных задачах; способами и методами расчета термодинамических, теплообменных и физических процессов в промышленности
ПК-17	способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы	основные законы термодинамики и теплообмена, способы переноса теплоты, принципы действия и устройство теплообменных аппаратов, теплосиловых установок и других теплотехнических устройств,	производить основные теплотехнические расчеты; давать общую оценку протекания физических процессов преобразования теплоты и механической работы; проводить технико-	навыками определения параметров работы тепловых машин; основой грамотного подхода к использованию рабочих механизмов и оборудования, обоснованию технической, экологической

	рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	интенсификацию процессов теплообмена	экономический анализ с обоснованием принимаемых решений	безопасности и экономической эффективности; обоснованно подходить к выполнению экспериментальных и лабораторных исследований, проведением теплотехнических исследований и работе с приборами и оборудованием.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		4			
Аудиторные занятия (всего)	40	40			
В том числе:	-	-			
Лекции	20	20			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Практические занятия (ПЗ)	20	20			
Семинары (С)	-	-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-			
Другие виды аудиторной работы	-	-			
Самостоятельная работа (всего)	68	68			
В том числе:	-	-			
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-			
Расчетно-графические работы	-	-			
Реферат	-	-			
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет)					
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	40	40			

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1	Основные понятия и определения	2		2		3	7	ОК-7;ПК-1
2	Законы термодинамики. 1-й закон термодинамики	2		2		3	7	ОК-7;ПК-1
3	Политропные газовые процессы	2		2		4	8	ОК-7;ПК-1
4	Прямые и обратные циклы	2		2		4	8	ОК-7;ПК-5
5	Энтропия	2				3	5	ОК-7;ПК-5
6	Водяной пар	2		2		5	9	ОК-7;ПК-1, ПК-5,ПК-17
7	Теплопередача. Основные понятия Теплопроводность	2		2		8	12	ОК-7;ПК-1, ПК-17
8	Теплоотдача Излучение Теплопередача	2		4		8	14	ОК-7;ПК-1, ПК-17
9	Теплообменные аппараты	2		2		8	12	ОК-7;ПК-1,ПК-5, ПК-17
10	Влажный воздух	2		2		22	26	ОК-7;ПК-1, ПК-5, ПК-17
	ИТОГО	20		20		68	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7	8	9	10
Предыдущие дисциплины											
1.	Физика		+	+		+	+	+			
2.	Математика			+	+						
Последующие дисциплины											
1.	Оборудование предприятий общественного питания		+		+				+	+	+
2.	Холодильная техника и технология		+		+			+	+	+	

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основные понятия и определения	Предмет теплотехника. Тепловые машины. Рабочее тело. Параметры состояния рабочего тела. Уравнение Менделеева-Клапейрона.	2	ОК-7;ПК-1
2.	Законы термодинамики. 1-й з-н ТД	Законы термодинамики. Уравнение 1-го закона термодинамики. Внутренняя энергия газа. Внешняя работа газа.	2	ОК-7;ПК-1
3.	Политропные газовые процессы	Изопроцессы. Политропные процессы. Формулы для расчетов. Исследование политропных процессов.	2	ОК-7;ПК-1
4.	Прямые и обратные циклы	2-й закон термодинамики. Прямые и обратные циклы. Изображение на графиках. Применение. Работа цикла. Критерии эффективности. Схема работы теплового насоса.	2	ОК-7;ПК-5
5.	Энтропия	Определение. Формулы для расчета. Свойства. Графики процессов в T-S координатах	2	ОК-7;ПК-5
6.	Водяной пар	Пар. Определение, классификация. Процессы парообразования в P-V, T-S координатах.	2	ОК-7;ПК-1, ПК-5,ПК-17
7.	Теплопередача Основные понятия Теплопроводность	Способы переноса тепла. Температурное поле. Закон Фурье. Теплопроводность плоской стенки, многослойной стенки, цилиндрической одно- и многослойной стенки	2	ОК-7;ПК-1, ПК-17
8.	Теплоотдача Излучение Теплопередача	Уравнение теплоотдачи. Пограничный слой. Коэффициент теплоотдачи. Излучение. Коэффициенты поглощения, отражения, пропускания.. Уравнение теплопередачи через плоскую стенку. Коэффициент теплопередачи. Теплопередача через ребристую стенку.	2	ОК-7;ПК-1, ПК-17
9.	Теплообменные аппараты	Классификация ТА. Прямоточные и противоточные ТА. Расчет параметров ТА.	2	ОК-7;ПК-1,ПК-5, ПК-17
10	Влажный воздух	Абсолютная и относительная влажность. Точка росы. Влагосодержание. Расчет параметров влажного воздуха с использованием h-d диаграммы	2	ОК-7;ПК-1, ПК-5, ПК-17
		ИТОГО	20	

5.4 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
1.	1	Параметры состояния рабочего тела. Приборы для их измерения.	2	ОК-7;ПК-1
2.	2	1-й закон термодинамики в применении к решению технических задач	2	ОК-7;ПК-1
3.	3	Политропные газовые процессы и их исследование	2	ОК-7;ПК-1
4.	4-5	Прямые и обратные циклы. Энтропия	2	ОК-7;ПК-5

5.	6	Водяной пар. Процессы парообразования. I-S диаграмма водяного пара	2	ОК-7;ПК-1,ПК-5, ПК-17
6.	7	Теплопроводность различных стенок при стационарном режиме. Коэффициент теплопроводности. Пути интенсификации процесса теплопроводности.	2	ОК-7;ПК-1, ПК-17
7.	8	Теплоотдача. Излучение	2	ОК-7;ПК-1, ПК-17
8.	8	Теплопередача	2	ОК-7;ПК-1, ПК-17
9.	9	Прямоточные и противоточные теплообменные аппараты. Расчет параметров ТА	2	ОК-7;ПК-1,ПК-5, ПК-17
10.	10	Влажный воздух. H-d диаграмма	2	ОК-7;ПК-1, ПК-5, ПК-17
		ИТОГО	20	

5.5. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	**1-2**	Основные положения термодинамики идеальных газов Основные понятия Идеальный газ Свойства газовых смесей	6	ОК-7;ПК-1
	3-4	Циклы прямой и обратный. Тепловой насос. Схема теплового насоса с компрессором. Варианты его использования на практике. Показатели эффективности обратного цикла – термический КПД, холодильный и отопительный коэффициенты Классификация поршневых двигателей внутреннего сгорания (ДВС). Изображение циклов ДВС в ρv и TS - диаграммах. Определение термического к.п.д. и влияние параметров цикла ДВС на увеличение к.п.д.	8	ОК-7;ПК-1;ПК-5
	5-6	Энтропия, T-S координаты. Вода и водяной пар Общие положения Основные параметры воды и водяного пара	8	ОК-7; ПК-1, ПК-5, ПК-17

	7	Способы переноса тепла. Теплопроводность материалов (таблица). Тепловая изоляция. Выбор материала тепловой изоляции.	2	ОК-7;ПК-1, ПК-17
		Теплообмен излучением между телами, разделенными прозрачной средой; коэффициент облученности; теплообмен между телами, произвольно расположенными в пространстве. Защита от излучения. Излучение газов. Теплообмен излучением в топках и камерах сгорания Дифференциальные уравнения теплообмена: уравнение движения вязкой жидкости (уравнение Навье - Стокса), уравнение теплопроводности для потока движущейся жидкости (уравнение Фурье - Кирхгофа), уравнение теплоотдачи на границе потока и стенки (уравнение Био - Фурье), уравнение закона сохранения, однозначности к дифференциальным уравнениям конвективного теплообмена. Основные положения теории пограничного слоя. Исследование теплоотдачи методами теории пограничного слоя	6	ОК-7;ПК-1, ПК-17
	8	Теплоотдача. Факторы, влияющие на коэффициент теплоотдачи. Критериальные уравнения. Тепловое излучение. Закон Кирхгофа. Теплопередача. Пути интенсификации процесса теплопередачи. Способы интенсификации теплообмена при однофазном течении газов и жидкости, при кипении и конденсации применительно к высокоэффективным теплообменным аппаратам. Современные конструкции трубчатых и пластинчатых теплообменных аппаратов. Методы оценки эффективности интенсификации теплообмена и оптимизация теплообменных аппаратов.	8	ОК-7;ПК-1, ПК-17
	9	Теплообменные аппараты. Способы интенсификации теплообмена при однофазном течении газов и жидкости, при кипении и	8	ОК-7;ПК-1,ПК-5, ПК-17

		конденсации применительно к высокоэффективным теплообменным аппаратам. Современные конструкции трубчатых и пластинчатых теплообменных аппаратов. Методы оценки эффективности интенсификации теплообмена и оптимизация теплообменных аппаратов.		
	10	Влажный воздух . *J-d* диаграмма влажного воздуха. Определение параметров влажного воздуха с помощью *J-d* диаграммы Угловой коэффициент луча процесса на *J-d* диаграмме Построение процессов изменения состояния влажного воздуха на *J-d* диаграмме Нагревание и охлаждение влажного воздуха в поверхностных теплообменниках Изменение состояния ненасыщенного влажного воздуха при контакте с водой Увлажнение влажного воздуха паром Осушение воздуха адсорбентами Осушение воздуха абсорбентами Процессы смешения различных масс воздуха с разными параметрами Изменение состояния воздуха в помещениях с тепло- и влаговыделениями	22	ОК-7;ПК-1, ПК-5, ПК-17
		ИТОГО	68	

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР	СРС	
ОК-7	+		+		+	Тестирование; опрос; зачет
ПК-1	+		+		+	Тестирование; опрос; зачет
ПК-5	+		+		+	Тестирование; опрос; зачет.
ПК-17	+		+		+	Тестирование; опрос; зачет.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Овчинников, Ю. В. Основы теплотехники : учебник / Ю. В. Овчинников, С. Л. Елистратов, Ю. И. Шаров. — Новосибирск : НГТУ, 2018. — 554 с. — ISBN 978-5-7782-3453-6. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118139
2. Федюнина, Т. В. Основы гидравлики и теплотехники : учебное пособие / Т. В. Федюнина, Е. Н. Миркина. — Саратов : Саратовский ГАУ, 2018. — 150 с. — ISBN 978-5-9999-978-5-9999-2979-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137510
3. Ерофеев, *В. Л.* Теплотехника в 2 т. Том 1. Термодинамика и теория теплообмена : учебник для вузов / В. Л. Ерофеев, А. С. Пряхин, П. Д. Семенов ; под редакцией В. Л. Ерофеева, А. С. Пряхина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01738-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448239

6.2 Дополнительная литература

1. Семенов, Юрий Павлович. Теплотехника : учебник / Юрий Павлович, Андрей Борисович. - 2. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 400 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-010104-0. - ISBN 978-5-16-101834-7. – Текст : электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=355731

2. Кудинов, Василий Александрович. Теплотехника : Учебное пособие / Василий Александрович, Эдуард Михайлови ; Самарский государственный технический университет; Московский государственный университет тонких химических технологий им. М.В. Ломоносова. - 1. - Москва : ООО "КУРС", 2015. - 424 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-905554-80-3. - ISBN 978-5-16-010393-8. – Текст : электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=486472

3. Калекин, В. С. Гидравлика и теплотехника : учебное пособие для вузов / В. С. Калекин, С. Н. Михайлец. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11738-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457000

4. Ляшков, В. И. Теоретические основы теплотехники: учеб. пособие для вузов / В.И. Ляшков, 2-е изд., испр. и доп. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2019. -с: ил. - ISBN 978-5-905554-85-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1002345

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» -	Лицензионное соглашение №6115/19 с	16.02.2020-16.02.2021

http://www.iprbookshop.ru/	Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. Дмитриев Н.В., Максименко О.О. Методические указания для практических работ по дисциплине «Теплотехника» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Дмитриев Н.В., Максименко О.О. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2018.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Дмитриев Н.В., Максименко О.О. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Теплотехника» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Дмитриев Н.В., Максименко О.О. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2018.

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	RAGS.RU
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 организаций	
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 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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Электротехника и электроника
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

Направление**(я) подготовки (специальность)** **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) **Технология организации ресторанного дела**
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения **очная**
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 2 **Семестр** 4

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 4 **семестр**

Экзамен - **семестр**

Рязань, 2021 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
утвержденного _____12 ноября 2015 года_____
дата утверждения (ФГОС ВО)

Разработчики ____доцент кафедры «Электротехника и физика»_____
(должность, кафедра)

_____ Е.С. Семина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г, протокол № 10а.

Заведующий кафедрой _«Электротехника и физика»_____
(кафедра)

_____ С.О. Фатьянов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является освоение обучающимися основных законов и теорий, лежащими в основе построения и анализа электрических схем, практических навыков по расчёту этих схем, а также выработка компетенций, обеспечивающих участие выпускника в профессиональной деятельности.

Задачей электротехнических дисциплин является формирование у студентов: знаний - освоение основных понятий и законов, изучение принципов и методов решения конкретных задач, практические применение теории общей электротехники и электроники.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившую данную дисциплину бакалавриата:

- производственно-технологическая (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

производственно-технологическая деятельность:

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

– оценка влияний новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Электротехника и электроника» входит в базовую часть дисциплин блока 1 (Б1.Б.27) (сокращенное наименование дисциплины «Элек. и электрон.») относится к дисциплине базовой части учебного плана подготовки бакалавров, преподается на втором курсе.

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.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Компетенции		**Знать**	**Уметь**	**Иметь навыки (владеть)**
Индекс	**Формулировка**			
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	способы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Анализировать производственные мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Навыками анализа и расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ОК - 7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Основные законы электротехники для дальнейшего самообразования	Рассчитывать электрические схемы для эффективности самоорганизации на рабочем месте	Навыки самоорганизации и самообразования

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Очная форма									
Аудиторные занятия (всего)	40				40				
В том числе:	-	-		-		-		-	
Лекции	20				20				
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	20				20				
Семинары (С)	-								
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-								
Другие виды аудиторной работы	-								
Самостоятельная работа (всего)	68				68				
В том числе:	-	-		-		-		-	
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-								
Расчетно-графические работы									
Реферат	-								
Другие виды самостоятельной работы	68				68				
Контроль									
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зач.				зач.				
Общая трудоемкость час	108				108				
Зачетные Единицы Трудоемкости	3				3				
Контактная работа (по учебным занятиям**)**	40				40				

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технология формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Электрические цепи постоянного тока	4		4		10	18	ПК5, ОК - 7
2	Линейные электрические цепи синусоидального тока	4		4		10	18	ПК5, ОК - 7
3	Цепи трехфазного тока	4		4		12	20	ПК5, ОК - 7
4	Электрические машины	4		2		16	22	ПК5, ОК - 7
5.	Электрические измерения и приборы	2		4		10	16	ПК5, ОК - 7
6	Полупроводниковые приборы, преобразовательные схемы	2		2		10	14	ПК5, ОК - 7
	Итого	20		20		68	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6						
Предшествующие дисциплины													
1.	Математика	+	+	+	+	+	+						
2.	Физика	+	+	+	+	+	+						
3.	Информатика		+		+		+						
Последующие дисциплины													
1.	Оборудование предприятий общественного питания		+		+								

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Электрические цепи постоянного	1.Введение. Основные определения и методы расчета электрических цепей. Цепи	2	ПК5,

	тока.	постоянного тока. Закон Ома. Источник ЭДС и источник тока. Закон Ома для участка цепи, содержащего ЭДС. Электрическая энергия и электрическая мощность 2. КПД источника энергии. Электрический баланс в электрических цепях. Законы Кирхгофа. Параллельное, последовательное и смешанное соединение резисторов. Методы расчета электрических схем с одним источником питания.	2	ОК - 7
2	Линейные электрические цепи синусоидального тока	1.Теория линейных электрических цепей (цепи синусоидального и несинусоидального тока). Действующее и среднее значение Синусоидального тока. Векторное представление синусоидальных величин. Активное сопротивление, индуктивная катушка и конденсатор в цепи синусоидального тока. 2.Методы анализа линейных цепей с двухполюсными и многополюсными	2 2	ПК5, ОК - 7
		элементами синусоидального тока, содержащих резистор, индуктивную катушку и конденсатор с помощью векторных диаграмм. Мощность цепи синусоидального тока.		
3	Цепи трехфазного тока	1.Трехфазные системы. Схемы соединения трехфазных цепей. Симметричный режим при соединении нагрузки звездой и треугольником. Мощности симметричной трехфазной системы. Соединение звездой без нейтрального провода. 2.Разветвление трехфазной цепи. Преобразование и расчет различных цепей. Измерение мощности в трехфазных цепях при симметричной и несимметричной нагрузке. Измерение реактивной мощности	2 2	ПК5 ОК - 7
4	Электрические машины	1. Классификация электрических машин. Асинхронные машины. Устройство, принцип действия	4	ПК5 ОК - 7

		асинхронных машин. Область применения, включение в работу. Машины постоянного тока устройство, принцип действия. Область применения, включения в работу.		
5	Электрические измерения и приборы	Системы измерительных приборов: электромагнитная, магнитоэлектрическая, электродинамическая, индукционная. Принцип работы, включение. Добавочное сопротивление. Шунтирование.	2	ПК5 ОК - 7
6.	Полупроводниковые приборы и преобразовательные схемы.	Основы электроники. Устройство полупроводниковых приборов. Диод и его параметры. Тиристор и его характеристики. Электронная база современных устройств. Источники вторичного питания. Электронные устройства. Импульсные устройства.	2	ПК5 ОК - 7
	ИТОГО		20	

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрено

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Электрические цепи постоянного тока.	1.Закон Ома для участка цепи, содержащей источник тока. Закон Ома для полной цепи. Законы Кирхгофа. Расчет электрических цепей методом уравнений Кирхгофа. Расчет электрических цепей методом контурных токов.	2 2	ОК-7, ПК-5
2.	Линейные электрические цепи синусоидального тока.	1.Активное, индуктивное, емкостное сопротивление в цепи переменного тока. Последовательное соединение. Построение векторных диаграмм. 2.Активное, индуктивное, емкостное сопротивление в цепи переменного тока. Параллельное соединение. Построение векторных диаграмм.	2 2	ОК-7, ПК-5
3.	Цепи	1.Соединение сопротивлений	2	ОК-7, ПК-5

	трехфазного тока.	звездой. 2.Соединение сопротивлений треугольником.	2	
4	Электрические машины.	Научиться выбирать сечение питающих проводов и номинальный ток плавких предохранителей, построению графика зависимости вращающего момента от скольжения M=f(S), поданным электродвигателя вычислять номинальные и максимальные значения момента, пусковой момент, а также значения вращающего момента при разных скольжениях).	2 2	ОК-7, ПК-5
5	Электрические приборы и измерения	Добавочные сопротивления, включение и расчет. Шунты, их включение и расчет.	2	ОК-7, ПК-5
6	Полупроводниковые приборы	Нахождение параметров диодов и триодов и построение их характеристик.	2	ОК-7, ПК-5
	ИТОГО		20	

5.6 Научно-практические занятия (не предусмотрено)

5.7. **Коллоквиумы (не предусмотрено)**

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
	1	1Электрические и магнитные поля. Основные определения, методы расчета электрических полей постоянного тока. Напряженность электрического тока. Электрический потенциал и напряжение. Электрический ток. Плотность тока. Проводимость. 2.Последовательное и параллельное соединение источников электрической энергии. Входное сопротивление. Передача энергии по линии передач. 3.Расчет электрических цепей с нелинейными элементами. Расчет магнитных цепей.	4 3 3	ОК-7, ПК-5

	2	1.Амплитуда, частота, фаза синусоидального тока и напряжения. Получение синусоидальной ЭДС. Преобразование линейных электрических цепей синусоидального тока. Расчет разветвленной цепи переменного тока методом преобразований. Индуктивность и емкость, как параметры электрических цепей. 2.Повышение коэффициента мощности в цепях синусоидального тока.	6 4	ОК-7, ПК-5
	3	1.Принцип работы трехфазного генератора. Вращающее магнитное поле и его получение. Асинхронный двигатель. 2.Расчет в трехфазных цепях переменного тока: Соединение нагрузок по схеме «Звезда», равномерная и неравномерная нагрузка, с нулевым проводом и без него. Расчет в трехфазных цепях переменного тока: соединение нагрузок по схеме «Треугольник». 3.Измерение мощности в трехфазных цепях при симметричной и несимметричной нагрузке. Измерение реактивной мощности.	4 6 2	ОК-7, ПК-5
	4	1.Трансформаторы. Назначение и область применения их. Режимы работы трансформатора на холостом ходу и под нагрузкой.	4	ОК-7, ПК-5

		2.Трехфазные трансформаторы и их особенность. Автотрансформаторы, устройство и принцип работы. 3.Синхронные машины. Устройство, принцип действия. Область применения, включение в работу.	6 6	
	5	Основные характеристики приборов: точность, чувствительность диапазон измерения. Успокоение подвижной системы. Термоэлектрические приборы.	10	ОК-7, ПК-5
	6	1.Однополупериодная схема выпрямления и ее расчет. Двухполупериодная схема выпрямления и ее расчет. 2.Трехфазные схемы выпрямления и их расчет.	5 5	ОК-7, ПК-5
	ИТОГО		68	

5.9. Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрено)

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК5, ОК - 7	+		+		+	Тесты, контрольные работы, устный опрос на практических занятиях, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Иваницкий, В. А. Электротехника и электроника : учебное пособие / В. А. Иваницкий, М. Е. Тюленёв. — Пермь : ПНИПУ, 2012. — 228 с. — ISBN 978-5-398-00801-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/
2. Кошеверов, В. Е. Электротехника и электроника : учебное пособие / В. Е. Кошеверов, О. А. Соколов. — Санкт-Петербург : СПбГУ ГА, [б. г.]. — Часть 1 : Электротехника — 2018. — 235 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145361
3. Новожилов, О. П. Электротехника и электроника : учебник для бакалавров / О. П. Новожилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 653 с. —

(Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-2941-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/425261

6.2. Дополнительная литература

1. Кузовкин, В. А. Электротехника и электроника : учебник для вузов / В. А. Кузовкин, В. В. Филатов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 431 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08114-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449990
2. Сухогузов, А. П. Электротехника. Теоретические основы электротехники : учебное пособие / А. П. Сухогузов. — Екатеринбург : , 2018. — 221 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121359
3. Крутов, А. В. Теоретические основы электротехники : учебное пособие / А. В. Крутов, Э. Л. Кочетова, Т. Ф. Гузанова ; А. В. Крутов, Э. Л. Кочетова, Т. Ф. Гузанова. - Теоретические основы электротехники ; 2022-08-04. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 376 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 04.08.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-985-503-580-1. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/67742.html
4. Основы электротехники, микроэлектроники и управления в 2 т. Том 1 : учебное пособие для вузов / Ю. А. Комиссаров, Л. С. Гордеев, Д. П. Вент, Г. И. Бабокин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 455 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05431-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454365
5. Основы электротехники, микроэлектроники и управления в 2 т. Том 2 : учебное пособие для вузов / Ю. А. Комиссаров, Л. С. Гордеев, Г. И. Бабокин, Д. П. Вент. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 313 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05432-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454500

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. Новости электротехники : отраслевое информационно-справочное издание / учредитель и изд. : Закрытое акционерное общество "Новости Электротехники". – 2000 - . – Москва, 2016 - 2019. – Двухмесяч. – Текст : непосредственный.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» -	Лицензионное соглашение №6115/19 с	16.02.2020-16.02.2021

http://www.iprbookshop.ru/	Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Е.С. Семина, С.О. Фатьянов Рабочая тетрадь для выполнения практических работ по дисциплине «Электротехника и электроника» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Семина Е.С., Рязань, РГАТУ, 2020 г.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Е.С. Семина Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Электротехника и электроника»для студентов 2-3 курса очной и заочной форм обучения технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Семина Е.С., Рязань, РГАТУ, 2019 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	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	rags.ru

База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайты официальных организаций	
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 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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРАВОВЕДЕНИЕ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной образовательной программы 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

Квалификация выпускника бакалавр

(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Форма обучения очная

(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 1

Зачет 1 семестр **Экзамен** не предусмотрен

Рязань 2021

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 № 1332 от 12 ноября 2015 г

Разработчик: доцент кафедры гуманитарных дисциплин
(должность, кафедра)

А.Л. Забара
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)

Л.Н. Лазуткина
(подпись)

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.

Профессиональные задачи:

Организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

Организация документооборота по производству.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правоведение» входит в базовую часть модуля Б1.Б.28 и относится к направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

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. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	основные нормативные правовые документы в различных сферах деятельности	ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих различные сферы деятельности	методикой анализа и решения практических задач и ситуаций в сфере гражданско-правовых, трудовых, административно-правовых, уголовно-правовых и иных отношений на основе норм права;
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	основные требования нормативно-правовой базы	реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной базы	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	36	36
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	72	72
В том числе:	-	-
Подготовка к тестам	12	12
Проработка конспектов лекций	60	60
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего часов	
1.	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19

5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
6.	Состав правонарушения (преступления)	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
7.	Гражданская отрасль права	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
8.	Экологическая отрасль права	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
9.	Финансовая отрасль права	2		2		8	12	ОК-4, ПК-19
	Итого	18		18		72	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ раз-делов	Тема разделов	Темы лекций	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.	2	ОК-4, ПК-19
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.	2	ОК-4, ПК-19

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.	2	ОК-4, ПК-19
4	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	2	ОК-4, ПК-19
5	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	2	ОК-4, ПК-19
6	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	2	ОК-4, ПК-19
7	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	2	ОК-4, ПК-19
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	2	ОК-4, ПК-19
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	2	ОК-4, ПК-19
	ИТОГО		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (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.	2	ОК-4, ПК-19
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.	2	ОК-4, ПК-19
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.	2	ОК-4, ПК-19
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	2	ОК-4, ПК-19
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	2	ОК-4, ПК-19
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	2	ОК-4, ПК-19

7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	2	ОК-4, ПК-19
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	2	ОК-4, ПК-19
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	2	ОК-4, ПК-19
	ИТОГО		18	

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ 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.	8	ОК-4, ПК-19
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.	8	ОК-4, ПК-19
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.	8	ОК-4, ПК-19
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	8	ОК-4, ПК-19

5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	8	ОК-4, ПК-19
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	8	ОК-4, ПК-19
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	8	ОК-4, ПК-19
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	8	ОК-4, ПК-19
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	8	ОК-4, ПК-19
	ИТОГО		72	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) Не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-4	+		+		+	Тесты, устный опрос, зачет
ПК-19	+		+		+	Тесты, устный опрос, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Правоведение для студентов транспортных вузов : учебник для вузов / А. И. Землин [и др.] ; под общей редакцией А. И. Землина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13560-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466053
2. Правоведение : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по неюридическим направлениям подготовки / под общ. ред. М. Б. Смоленского. - 5-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Дашков и К' : Академцентр, 2014. - 496 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02192-3 : 238-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

6.2 Дополнительная литература

1. Соколова, С. В. Правоведение : учебно-методическое пособие / С. В. Соколова. — Самара : СамГУПС, 2019. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145825
2. Закревская, О. В. Правоведение : учебное пособие / О. В. Закревская. — Саратов : Корпорация «Диполь», 2011. — 329 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

http://www.iprbookshop.ru/1151.htm
3. Малько, А. В. Правоведение: Учебное пособие / А.В. Малько, С.А. Агамагомедова, А.Д. Гуляков; Под ред. А.В. Малько, А.Ю. Саломатина. - Москва : Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-91768-517-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/967790

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети « Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. Гришко, Н.А. Методические рекомендации для практических занятий студентов по дисциплине «Правоведение» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н. А. Гришко. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Гришко, Н.А. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Правоведение» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.А. Гришко. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
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 8 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ 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

« 31 » мая 2021 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

Направленность (Профиль) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 2

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет 2 **семестр**

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 г. № 1332.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин
(должность, кафедра)

_____ И.Ю. Нефедова
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин
(кафедра)

_____ Л.Н. Лазуткина
(подпись)

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 психологиив 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.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Данный курс является компонентом совокупности учебных мероприятий, самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела». Дисциплина «Этика и психология в профессиональной деятельности»относится к основным дисциплинам базовой части модуля Б1 (Б1.Б.29), преподается на 1 курсе во 2 семестре.

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 деятельностивыпускников, 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 (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Принятые моральные и правовые нормы, историческое наследие и культурные традиции разных стран и народов, совокупность этических принципов и этикетных норм, которыми необходимо руководствоваться в профессиональной деятельности; особенности социального взаимодействия и сотрудничества	Понимать межкультурные различия в процессе коммуникации и уметь успешно преодолевать ихв повседневной и профессиональной деятельности;работать в коллективетолерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; сотрудничать в профессиональной сфере	Способностью к социальному сотрудничеству и социальной мобильности на основе принятых моральных и правовых норм;навыками работыв коллективе и общения с людьми в соответствии с принципами профессиональной этики
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Методы и средства познания, самоорганизации и самообразования, необходимые для развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	Самостоятельно применять методы и средства познания, самоорганизации и самообразованиядля приобретения новых знаний и умений	Простейшими приемами саморегуляции психического состояния; элементами саморефлексии в жизни, профессиональной деятельности; навыками сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования, развития социальных и профессиональных компетенций

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	54		54		
В том числе:					
Лекции	18		18		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36		36		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	54		54		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Проработка конспектов лекций	40		40		
Подготовка к тестам	14		14		
Другие виды самостоятельной работы					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет		Зачет		
Общая трудоемкость час	108		108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	54		54		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Предмет и задачи курса.	2		4		8	14	*ОК-6, ОК-7*
2.	Психология общения	4		4		6	14	*ОК-6, ОК-7*
3.	Профессиональная этика.	2		6		8	16	*ОК-6, ОК-7*
4.	Функции и принципы этикета.	2		4		6	12	*ОК-6, ОК-7*
5.	Этикет приветствий и знакомства.	2		4		6	12	*ОК-6, ОК-7*
6.	Психологические и этические особенности проведения деловых бесед и переговоров.	2		6		8	16	*ОК-6, ОК-7*
7.	Этика взаимоотношений с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности	2		4		6	12	*ОК-6, ОК-7*
8.	Имидж делового человека	2		4		6	12	*ОК-6, ОК-7*
	Всего	18		36		54	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7	8
Предшествующие дисциплины									
	Социология	+	+	+	+	+	+	+	+
	История	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины									
	Философия	+	+	+	+	+	+	+	+
	Психология и педагогика	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям)

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК)
1.	Введение. Предмет и задачи курса	Предмет и задачи курса. 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.	2	*ОК-6, ОК-7*
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.	4	*ОК-6, ОК-7*
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.	2	*ОК-6, ОК-7*
4.	Функции и принципы этикета	Функции и принципы этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Современный деловой этикет- пропуск в деловой мир.	2	*ОК-6, ОК-7*
5.	Этикет приветствий и знакомства	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.	2	*ОК-6, ОК-7*
6.	Психологические и этические особенности проведения деловых бесед и переговоров	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.	2	*ОК-6, ОК-7*
7.	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.	2	*ОК-6, ОК-7*
8.	Имидж делового человека	Понятие имиджа. Самопрезентация. Умение владеть и управлять лицом. Осанка, манеры, жесты воспитанного человека. Стандарты делового дресс-кода.	2	*ОК-6, ОК-7*
	ИТОГО		18	

5.4.Лабораторный практикум - не предусмотрено

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	**1**	Мораль и этика: основные понятия. Этика – учение о морали. Моральное сознание и моральная практика. Происхождение и эволюция нравственности. Свойства и функции морали. Регулятивная функция морали. Бинарные и взаимообусловленные категории этики: добро-зло, счастье-несчастье, свобода-ответственность-диктат и др.	4	*ОК-6, ОК-7*
2.	**2**	Понятие культуры межличностного общения. Формы и общие	4	*ОК-6, ОК-7*

		характеристики коммуникативного процесса: стили общения, установки, барьеры. Психология вербального и невербального общения. Факторы и механизмы разрешения конфликтов.		
3.	**3**	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.	6	*ОК-6, ОК-7*
4.	**4**	Функции и принципы этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Современный деловой этикет.	4	*ОК-6, ОК-7*
5.	**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.	4	*ОК-6, ОК-7*
6.	**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.	6	*ОК-6, ОК-7*
7.	**7**	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.	4	*ОК-6, ОК-7*
8.	**8**	Понятие имиджа. Самопрезентация. Умение владеть и управлять лицом. Осанка, манеры, жесты воспитанного человека. Стандарты делового дресс-кода.	4	*ОК-6, ОК-7*
	ИТОГО		36	

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (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	*ОК-6, ОК-7*
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.	6	*ОК-6, ОК-7*
3.	**3**	Моральные нормы, принципы и стандарты (лекция-презентация) Понятия нормы и девиации. Нормальное и отклоняющееся поведение. Понятие меры, умеренности и соразмерности. Этические принципы и логика этических учений. Этические стандарты деятельности специалистов в различных	8	*ОК-6, ОК-7*

		профессиональных сферах.		
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.	6	*ОК-6, ОК-7*
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.	6	*ОК-6, ОК-7*
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.	8	*ОК-6, ОК-7*
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, отчеты, доклады, просьбы, благодарность и подарки).	6	*ОК-6, ОК-7*
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.	6	*ОК-6, ОК-7*
	ИТОГО		54	

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

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	*Лаб*	*Пр.*	*КР/КП*	*СРС*	
ОК-6	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет
ОК-7	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – 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

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021

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

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации по проведению практических занятий 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, 2020. – ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов 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, 2020. – 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 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 проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине** (Приложение 1)

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 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 очная

Курс 1 **Семестр** 1

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 1 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года №1332

Разработчик
доцент кафедры технологии общественного питания _____ Н.В. Вавилова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

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 основ организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания;

- изучение особенностей состава функциональных групп предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.Б.30 «Введение в технологии продуктов питания» включена в базовую часть дисциплин блока Б1 Дисциплины (модули), учебного план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология пищевых производств», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания», «Национальная кухня», «Санитария и гигиена питания».

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 (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию;	способы самостоятельного поиска научно-технической информации о отечественном и зарубежном опыте производства кулинарной продукции	приобретать новые знания на основе информационных технологий и составлять рефераты	работы с различными источниками научно-технической информации о отечественном и зарубежном опыте производства кулинарной продукции
ПК - 15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	особенности развития потребительского рынка в области общественного питания; основы организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции; основные технологии производства продуктов общественного	систематизировать и обобщать информацию о развитии потребительского рынка в области общественного питания	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка в области общественного питания

		питания		

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	18	18
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Самостоятельная работа (всего)	54	54
В том числе:	-	-
Подготовка к опросам на лекции	26	26
Подготовка реферата	28	28
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	72	72
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2
Контактная работа (по учебным занятиям)	18	18

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1	2	3	4	5	6	7
1	Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания	2	-	4	6	ОК-7, ПК - 15
2	Появление и развитие кулинарии	2	-	6	8	ОК-7, ПК - 15
3	Роль питания в жизни человека	2	-	6	8	ОК-7, ПК - 15
4	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	2	-	6	8	ОК-7, ПК - 15
5	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	2	-	6	8	ОК-7, ПК - 15
6	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	2	-	8	10	ОК-7, ПК - 15
7	Контроль качества пищевой продукции	2	-	6	8	ОК-7, ПК - 15

1	2	3	4	5	6	7
8	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции	2	-	6	8	ОК-7, ПК - 15
9	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	2	-	6	8	ОК-7, ПК - 15
	ИТОГО	18		54	72	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания	2	ОК-7, ПК-15
2.	2	Появление и развитие кулинарии	2	ОК-7, ПК - 15

3.	3	Роль питания в жизни человека	2	ОК-7, ПК - 15
4.	4	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	2	ОК-7, ПК - 15
5.	5	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	2	ОК-7, ПК - 15
6.	6	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	2	ОК-7, ПК - 15
7.	7	Контроль качества пищевой продукции	2	ОК-7, ПК - 15
8.	8	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции	2	ОК-7, ПК - 15
9.	9	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	2	ОК-7, ПК - 15
10.		ИТОГО	18	

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

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания	Перспективные направления развития общественного питания	4	ОК-7, ПК - 15
2.	Появление и развитие кулинарии	Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания	2	ОК-7, ПК - 15
3.		Научные направления развития технологии производства продуктов	4	ОК-7, ПК - 15
4.	Роль питания в жизни человека	Теории питания	2	ОК-7, ПК - 15
5.		Производство продуктов функционального назначения	4	ОК-7, ПК - 15

6.	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	Предприятия «быстрого питания»	4	ОК-7, ПК - 15
7.		Кофейни – перспективный сегмент ресторанного рынка	2	ОК-7, ПК - 15
8.	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов	6	ОК-7, ПК - 15
9.	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	Виды меню	2	ОК-7, ПК - 15
10.		Производство продуктов лечебного и профилактического назначения	2	ОК-7, ПК - 15
11.		Производство продуктов детского и школьного питания	2	ОК-7, ПК - 15
12.		Производство продуктов питания людей преклонного возраста	2	ОК-7, ПК - 15
13.	Контроль качества пищевой продукции	Разработка и содержание нормативной и технологической документации. Технические условия, стандарт предприятия, технико-технологические карты	2	ОК-7, ПК - 15
14.		Технические условия, стандарт предприятия, технико-технологические карты	2	ОК-7, ПК - 15
15.		Формирование качества продукции общественного питания в процессе технологического цикла производства	2	ОК-7, ПК - 15
16.	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции	Характеристика основных видов обслуживания. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное, частичное, комбинированные методы обслуживания	6	ОК-7, ПК - 15
17.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Виды контроля за предприятиями общественного питания. Периодичность проведения контроля специалистами пищевых лабораторий, санитарно-эпидемиологических учреждений и других организаций, отражение результатов контроля	6	ОК-7, ПК - 15
		ИТОГО	54	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ОК-7	+	-	+	Опрос на лекции, реферат, зачет
ПК-15	+	-	+	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: https://urait.ru/bcode/467530

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 : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html

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: http://www.iprbookshop.ru/85670.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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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 - не предусмотрено

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова Н.В. Методические рекомендации по проведению самостоятельных занятий по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) [Электронный ресурс]. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 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
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	gost.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В.	www.nbmgu.ru

Ломоносова.	
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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура и спорт

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление(я) подготовки (специальность) **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная**

(очная, заочная)

Курс 1 **Семестр** 1

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрен рабочим планом **Зачет** 1 **семестр**

Экзамен не предусмотрен рабочим планом

Рязань 2021

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 12.11.2015 г. № 1332.

Разработчики:

Ст. преподаватель кафедры ФК и С_____Д.А. Федяшов

Доцент кафедры ФК и С _____ Т.А. Сидоренко

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г. протокол № 9.

Зав. кафедрой ФК и С_____ И.В. Федоскина

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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» сокращенное название «ФКиС», реализуется в базовой части блока Б1.Б.31, в объеме не менее 72 академических часов (2 ЗЕТ), реализуемый в 1 семестре 1 курса обучения;

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 выпускника: производственно-технологическая (дополнительная); организационно-управленческая (дополнительная); научно-исследовательская (основная); проектная (дополнительная); маркетинговая (дополнительная).

Физическая культура и спорт в высших учебных заведениях представлена как учебная дисциплина и важнейший компонент целостного развития личности. Являясь составной частью общей культуры и профессиональной подготовки студента в течение всего периода обучения, физическая культура входит обязательным разделом в гуманитарный компонент образования, значимость которого проявляется через гармонизацию духовных и физических сил, формирование таких общечеловеческих ценностей, как здоровье, физическое и психическое благополучие, физическое совершенство.

Свои образовательные и развивающие функции физическая культура наиболее полно осуществляет в целенаправленном педагогическом процессе физического воспитания. Она выступает одним из факторов социокультурного бытия, обеспечивающего биологический потенциал жизнедеятельности, способ и меру реализации сущностных сил и способностей студента.

Физическая культура воздействует на жизненно важные стороны индивида, полученные виде задатков, которые передаются генетически и развиваются в процессе жизни под влиянием воспитания, деятельности и окружающей среды, физическая культура удовлетворяет социальные потребности в общении, игре, развлечении, в некоторых формах самовыражения личности через социально активную полезную деятельность .

В своей основе физическая культура имеет целесообразную двигательную деятельность в форме физических упражнений, позволяющих эффективно формировать необходимые умения и навыки, физические способности, оптимизировать состояние здоровья и работоспособности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК - 8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;	- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные рабочей программы дисциплины с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.	– методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями; средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных

				трудовых действий

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры					
		1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего)	72	72					
В том числе:	-		-	-		-	-
Лекции	18	18					
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	54	54					
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
Другие виды аудиторной работы							
Самостоятельная работа (всего)							
В том числе:	-		-	-		-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)							
Расчетно-графические работы							
Реферат							
Другие виды самостоятельной работы							
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет					
Общая трудоемкость час	72	72					
Зачетные Единицы Трудоемкости	2						
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	72					

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Физическая культура и спорт в вузе	2					2	ОК – 8
2.	Естественно-научные, социально-биологические основы физической культуры	2					2	ОК – 8
3.	Физическая культура как здоровье сберегающий фактор	2					2	ОК – 8
4.	Физические качества и методика их развития	2					2	ОК – 8
5	Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания	2					2	ОК – 8
6	Спортивная тренировка	2					2	ОК – 8
7	Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	2					2	ОК – 8
8	Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями	2					2	ОК – 8
9	Профессионально-прикладная физическая подготовка	2					2	ОК - 8
10	Легкоатлетическая подготовка			18			18	ОК – 8
11	Атлетическая подготовка			36			36	ОК- 8

	ИТОГО	18		54			72	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи
Не предусмотрено

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудоемкость	Формируемые компетенции
1	**Физическая культура и спорт в вузе**	1. Виды физической культуры 2. Основные функции физической культуры и спорта в образовательном процессе 3. Физическая культура и спорт как средства физического и спортивного совершенствования 4. Физическое воспитание в профессиональной подготовке 5. Гуманитарные функции физической культуры 6. Организация проведения занятий по дисциплине «Физическая культура и спорт»	2	ОК-8
2	**Естественно-научные, социально-биологические основы физической культуры**	1. Организм человека как единая биологическая система. Влияние внешних факторов на организм человека 2. Физическая и умственная деятельность человека. Утомление и переутомление при физической и умственной работах 3.Основные причины воздействия внешней среды при выполнении профессиональной деятельности 4. Адаптация организма человека к физической и умственной нагрузке 5. Изменения обмена веществ под воздействием при целенаправленной физической нагрузке 6. Влияние физической нагрузки на кровь, кровеносную систему 7. Воздействие физической тренировки на сердечно-сосудистую систему 8. Влияние физической тренировки на дыхательную систему 9. Влияние физической нагрузки на системы пищеварения, выделения, терморегуляции и желез внутренней секреции 10. Влияние физической нагрузки на	2	ОК-8

		опорно-двигательный аппарат 11. Влияние физической нагрузки на сенсорные системы 12. Влияние физической нагрузки на нервную и гуморальную регуляцию 13. Формирование двигательного навыка в процессе занятий физической культурой и спортом		
3	**Физическая культура как здоровье сберегающий фактор**	1. Основные факторы, оказывающие влияние на состояние человека 2. Здоровье сберегающие факторы 3. Адаптационные процессы организма студента 4. Содержательные характеристики составляющих рационального образа жизни	2	ОК-8
4	**Физические качества и методика их развития**	1. Развитие физических качеств 2. Развитие силы. Основные понятия 3. Развитие быстроты 4. Развитие выносливости 5. Развитие ловкости (координационных способностей) 6. Развитие гибкости	2	ОК-8
5	**Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания**	1. Методические принципы физического воспитания. 2. Средства физического воспитания 3. Методы физического воспитания 4. Основы обучения движениям. Этапы обучения движениям 5. Формирование психических качеств, черт, свойств личности в процессе физического воспитания 6. Общая физическая подготовка. 7. Специальная физическая подготовка 8. Спортивная подготовка 9. Интенсивность физических нагрузок 10. Значение мышечной релаксации 11. Коррекция телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта 12. Формы занятий физическими упражнениями 13. Построение и структура учебно-тренировочного занятия 14. Общая и моторная плотность занятия	2	ОК-8
6	**Спортивная тренировка**	1.Основные понятия 1. 2. Сущность спортивной тренировки, ее	2	ОК-8

		задачи 1. 3. Методические принципы спортивной тренировки 1. 4. Методы спортивной тренировки 1. 5. Явление "положительного" переноса 1. 6. Разделы спортивной подготовки 7. Планирование учебно-тренировочного процесса		
7	**Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом**	1. Основные понятия 1. 2. Организация медико-биологического контроля 1. 3. Методы оценки функционального состояния, физического развития занимающихся 4. Оценка сердечно-сосудистой системы и физической работоспособности 5. Оценка дыхательной системы 6. Оценка нервно-мышечной системы 1. 7. Оценка опорно-двигательного аппарата 1. 8. Оценка слухового анализатора и вестибулярного аппарата 1. 9. Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом	2	ОК-8
8	**Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями**	1. Методика самостоятельных занятий 1. 2. Основные понятия 1. 3. Формы и содержание самостоятельных занятий 4. Выбор систем физических упражнений и видов спорта для самостоятельных тренировочных занятий 1. 5. Средства и методы занятий избранным видом спорта 1. 6. Занятия физическими упражнениями 1. 7. Организация самостоятельных тренировочных занятий	2	ОК-8

		8. Планирование самостоятельных занятий 9. Управление процессом самостоятельных занятий 1. 10. Содержание самостоятельных занятий 1. 11. Занятия физической культурой и спортом в течении дня 12. Медико-биологические средства восстановления 13. Физические упражнения как средства реабилитации 14. Общие требования к проведению массажа 15. Противопоказания к проведению массажа		
9	**Профессионально-прикладная физическая подготовка**	**1.** Основные понятия 2. Физическая подготовленность как один из факторов успешности освоения профессиональных компетенций 3. ППФП студентов различных специальностей 4. Виды спорта и физические упражнения для достижения цели ППФП 5. Формы организации ППФП 6. Особенности ППФП 7. Особенности требований к физической подготовке на разных этапах обучения	2	ОК-8
	ИТОГО		18	

5.4 Лабораторные занятия

Не предусмотрено

5.5 Практические занятия (семинары)

№ занятия	Номер раздела дисциплины	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость (час)	Формируемые компетенции
1	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ. Бег на короткие дистанции. Техника низкого старта. Прыжки в длину с места.	2	ОК-8
2	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег с ускорениями. Бег по пересеченной местности. Прыжки в длину с места.	2	ОК-8
3	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег с ускорениями. Бег по пересеченной местности. Прыжки в длину с места.	2	ОК-8
4	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Бег на короткие дистанции. Низкий старт.	2	ОК-8

			Финиш. Техника бега. Техника высокого старта. Ознакомление с техническими приемами, применяемыми на соревнованиях.		
5	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на короткие дистанции. Эстафета 4*100 м. Техника передачи эстафеты. Прием контрольных нормативов (100 м)	2	ОК-8
6	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка, бег на средние дистанции. Прыжки в длину с места.	2	ОК-8
7	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Техника бега, высокий старт. Финиш. Спортивные игры по выбору.	2	ОК-8
8	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Техника бега, высокий старт. Финиш. Спортивные игры по выбору.	2	ОК-8
9	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ. Прием контрольных нормативов (кросс).	2	ОК-8
10	11	1,2	Разминка. Техника выполнения упражнений на тренажерах.	2	ОК-8
11	11	1,2	Разминка. Освоение комплекса упражнений для проработки мышц пресса, плечевого пояса.	2	ОК-8
12	11	1,2	Разминка. Освоение комплекса упражнений для мышц пресса, нижних конечностей, спины. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
13	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины. Стретчинг. Особенности связочного аппарата человека.	2	ОК-8
14	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Понятие круговой тренировки.	2	ОК-8
15	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
16	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8
17	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	ОК-8
18	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
19	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8

20	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	ОК-8
21	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
22	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8
23	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	ОК-8
24	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
25	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)	2	ОК-8
26	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки)	2	ОК-8
27	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
	ИТОГО			54	

5.6 Самостоятельная работа только для студентов, имеющих освобождение от занятий физическим воспитанием и относящихся к специальной медицинской группе и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Студенты, имеющие освобождение от занятий физическим воспитанием и относящиеся к специальной медицинской группе, выполняют:

1. Сдают тесты определяющие уровень физического развития.
2. Пишут рефераты по тематике своего заболевания, с приложением справки о данном заболевании.
3. Последующие рефераты пишут по утвержденному плану рефератов кафедрой «Физического воспитания».

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-8	+		+			Выполнение контрольных нормативов, теоретического тестирования, оформление и защита рефератов (для студентов отнесенных к спецмедгруппе (студенты с ограниченными

						возможностями)), зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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

2. 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

6.3 Периодические издания - не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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	01.09.2018 - 31.08.2021

	г.	

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

1. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Физическая культура и спорт» «Методика развития быстроты на коротких дистанциях» (для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания) / Сост.: к.п.н., доцент Т.А.Сидоренко, ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ, 2020.

2. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Физическая культура и спорт» «Основные общеразвивающие упражнения, выполняемые на гимнастической стенке» (для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания) / Сост.: к.п.н., доцент Т.А.Сидоренко; ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ, 2020.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Физическая культура и спорт» «Основные требования к оформлению реферата и контрольной работы (для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания») / Сост.: к.п.н., доцент Т.А. Сидоренко; ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ, 2020.

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	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Официальный сайт Министерства	http://www.rosminzdrav.ru

здравоохранения Российской 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 текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания (ППОП)
(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 **очная**
(очная, заочная)

Курс **4 (четвёртый)** **Семестр** **7 (седьмой)**

Курсовой проект ____ **семестр** **Зачет** _____ **семестр**

Экзамен **7 (седьмой)** **семестр**

Рязань, 2021 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

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 12 ноября 2015 года № 1332
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

ст. преподаватель кафедры
технологии общественного питания В.В. Горшков

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи 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.

Профессиональные задачи выпускников:

- 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.

2. Место курса в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: Б1.В.01. Вариативная часть.

Область профессиональной деятельности выпускников 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.

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.

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	- требования нормативных и нормативно-технических стандартов в области организации производства и проектирования предприятий общественного питания; - общие принципы и последовательность объёмно-планировочных решений при проектировании предприятий; - современные тенденции компоновки помещений и предприятий в соответствии с их функциональным назначением, технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке.	- пользоваться нормативно-технической документацией по организации производства и проектирования предприятий общественного питания; - осуществлять объёмно-планировочную компоновку цехов и помещений предприятия; - производить планировку цехов и оснащение рабочих мест с учётом требований к монтажу оборудования.	- практическими навыками работы с нормативной и технической документацией; - выбора объёмно-планировочных решений в зависимости от специфики предприятия; - практическими навыками планировки помещений в соответствии с их функциональным назначением.
ПК-28	готовностью 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,	- состав и содержания технического задания на проектирование предприятий малого бизнеса; - нормативы расчёта и технико-экономическое обоснование; - структуру производства предприятий питания, его оператив-	- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - составлять задание на проектирование и разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;	- методам поиска требуемой нормативной документации и информации, практическими навыками разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия; - методами разработки производ-

	выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ное планирование и организацию, методы технологических расчётов с использованием инновационных технологий.	- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания; - выполнять технологические расчёты, с учётом научной организации труда, и на основе технологических схем производственного процесса, правильно выбирать технологическое оборудование и определять площади помещений предприятий общественного питания; - читать и разрабатывать чертежи с использованием автоматизированного проектирования.	ственной программы в зависимости от специфики предприятия; - методами расчёта потребности предприятия в сырье; - методами расчёта численности работников предприятия; - методам расчёта и подбора торгово-технологического и вспомогательного оборудования; - методами расчёта площадей помещений; - навыками выполнения чертежей, планировочных решений помещений, объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания использованием систем автоматизированного проектирования.
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	- основные направления и современные тенденции проектирования и реконструкции предприятий; - состав, содержание и требования, предъявляемые к проектной документации; - современные технологии производства кулинарной продукции и применяемого оборудования.	- оценивать и обосновывать экономическую и техническую целесообразность принятых проектных решений; - проводить анализ проектной документации на соответствие нормативным, нормативно-техническим стандартам и ведомственным материалам; - использовать системы автоматизированного проектирования предприятий	- методам поиска и использования информации в области инновационного развития предприятий общественного питания; - методами оценки принятых проектных, технологических и конструктивных решений при проектировании предприятий; - практическим навыкам разработки проектов с использованием систем автоматизированного проектирования предприятий.

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**54**							**54**	
В том числе:	-							-	
Лекции	18							18	
Лабораторные работы (ЛР)	-							-	
Практические занятия (ПЗ)	36							36	
Семинары (С)	-							-	
Коллоквиумы (К)	-							-	
Курсовой проект (аудиторная нагрузка)	-							-	
Другие виды аудиторной работы	-							-	
Самостоятельная работа (всего)	**90**							**90**	
В том числе:	-							-	
Курсовой проект (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	90							90	
Вид промежуточной аттестации - экзамен	36							36	
Общая трудоемкость час	**180**							**180**	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5							5	
Контактная работа (по учебным занятиям)	**54**							**54**	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2		-		9	11	ПК-27; ПК-28; ПК-29
2	Основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания	2		4		13	19	ПК-27; ПК-28; ПК-29
3	Технологические расчёты	6		24		39	69	ПК-27; ПК-28; ПК-29
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	4		6		23	33	ПК-27; ПК-28; ПК-29
5	Объёмно-планировочные решения предприятий общест-	4		2		6	12	ПК-27; ПК-28; ПК-29

	венного питания							
	ИТОГО	18		36		90	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1				
		1	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

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Роль бакалавра пищевой промышленности в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типы проектов. Нормативная документация. Состав и содержание проекта. Классификация предприятий общественного питания. Система автоматизации проектирования.	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29
2	2. Основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания	**Технико-экономическое обоснование проекта.** Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания Проектирование предприятий питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях Проектирование заготовочных предприятий.	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29
3	3. Технологические расчёты	**Производственная программа предприятий.** Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания. Определение числа потребителей. Определение количества блюд, коэффициент потребления блюд. Составление расчётное меню. Виды расчётного меню. Порядок написания блюд в меню. **Расчёт площадей складских помещений.** Методы расчёта расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Методы расчета площади помещений для приема и хранения продуктов по нормативным данным. **Производственная программа цехов и расчёт численности работников.** Производственная программа и режим работы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29

		Расчёт численности работников по нормам времени, по нормам выработки, по укрупнённым показателям. Составление графика выхода на работу производственных работников. **Технологический расчёт и подбор оборудования.** Расчёт и подбор механического, подъёмно-транспортного, холодильного и теплового оборудования, механизированных поточных линий **Расчета площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.** Методы расчета площадей помещений по площади занимаемой оборудованием и по нормативным данным. Определение общей площади проектируемого предприятия.		
4	4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	**Помещения для приёма и хранения продуктов.** Складские помещения. Состав помещений, оборудование. Нормативные и технологические требования к проектированию. Требования к условиям хранения основных продуктов. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Экспедиция. Состав и взаимосвязь помещений, оборудование. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. **Производственные помещения.** Основные принципы проектирования. Схемы организации технологических процессов в цехах, технологические требования к проектированию, оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий, схемы взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Требования научной организации труда и эргономики к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки цехов и помещений. **Помещения для потребителей.** Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование помещений. Нормативные требования к расстановке оборудования. Планировка и зонирование помещений. Барная стойка. Конструкция стойки и комплектация. Раздаточные линии. Схемы размещения раздаточных линий. Нормативные требования к зоне размещения линии. **Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения.** Состав помещений и технологические требования к проектированию.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29

5	5. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания	**Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания.** Цель планировки. Порядок выполнения планировки здания. Основные критерии определяющие объёмно-планировочное решение предприятия. **Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.** Варианты размещения предприятий. Размещение заготовочных, доготовочных и предприятий работающих на сырье. Требования к конфигурации заготовочных и доготовочных предприятий. Планировочные схемы заготовочных предприятий. Планировочные схемы доготовочных предприятий. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
	ИТОГО		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК	Практическая подготовка
1.	2	Технико-экономическое обоснование проекта	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
2.	3	Разработка производственной программы предприятия	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
3.	3	Расчет и подбор оборудования складской группы помещений предприятий общественного питания.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
4.	3	Составление производственной программы доготовочных цехов. Расчёт механического оборудования, численности производственных работников, вспомогательного оборудования и площади цеха.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
5.	3	Составление производственной программы горячего цеха Расчёт требуемого объема пищеварочных котлов. Построение графиков загрузки котлов.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
6.	3	Расчет необходимого количества плит и жарочных шкафов.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
7.	3	Расчет численности производственных работников, вспомогательного оборудования и площади цеха.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
8.	4	Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой оборудования.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
9	5	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
		ИТОГО	36		

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ модуля дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемы компетенции
1.	1	Система автоматизации проектирования (САПР).	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29
2.	1	Функциональная структура предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
3.	2	Проектирование и принцип размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
4.	2	Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
5.	3	Расчёт прочей продукции и покупных товаров предприятий доготовочных и работающих на сырье.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
6.	3	Расчёт количества реализуемых блюд с использованием коэффициента потребления блюд.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
7.	3	Разработка производственной программы магазинов кулинарии и отделов по реализации полуфабрикатов и кулинарных изделий	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
8.	3	Разработка производственной программы цехов заготовочных предприятий	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
9.	3	Технологический расчёт и подбор теплового оборудования, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29
10.	3	Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29
11.	4	Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировка помещений. Планировки раздаточных линий.	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29
12.	4	Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.	7	ПК-27; ПК-28; ПК-29
13.	4	Подсобные помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
14.	5	Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
15	1,2,3,4,5	Проработка лекций (1 час на лекцию)	9	ПК-27; ПК-28; ПК-29
		ИТОГО	90	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено.

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КП	СРС	
ПК-27	+		+		+	Контрольная работа, тест, разноуровневые задания и задачи, экзамен
ПК-28	+		+		+	Контрольная работа, тест, разноуровневые задания и задачи, экзамен
ПК-29	+		+		+	Контрольная работа, тест, разноуровневые задания и задачи, 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. 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: http://znanium.com/go.php?id=430289

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: https://urait.ru/bcode/452878

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, 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

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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

1. Горшков, В. В. Методические указания для проведения практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» / В.В. Горшков. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2017.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Горшков, В.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» / В.В. Горшков. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2017.

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	rags.ru
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 организаций	
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 8 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ 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
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЭТИКЕТ ЗАСТОЛЬЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ СТОЛА (ЭЗиОС)

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 очная

Курс 2

Семестр 3

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет _3__**семестр**

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчики доцент кафедры ТОП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:

Цель и задачи изучения дисциплины:

Основной целью курса «Этикет застолья и обслуживания стола» является 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.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

– 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.

Профессиональные задачи выпускников:

организационно-управленческая деятельность:

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;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Данный курс является компонентом совокупности учебных мероприятий, самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела». Дисциплина «Этикет застолья и обслуживания стола» относится к основным дисциплинам блока 1 вариативной части Б1.В.02, преподается на 2 курсе в 3 семестре.

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 (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Основы современного этикета; правила «деловой гигиены»; правила организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Оценивать факты и явления профессиональной деятельности с этической точки зрения, хранить конфиденциальную информацию, организовывать обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов	Навыками применения норм этикета в конкретных жизненных ситуациях и профессиональной деятельности, навыками организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Основы и правила обслуживание клиентов на все виды предприятий общественного питания, профессиональные требования, предъявляемые к сотрудникам.	Оценивать профессиональные качества сотрудников предприятия с точки зрения правил обслуживания клиентов.	Разделять профессиональные обязанности сотрудников предприятия общественного питания, а также владеть информацией об изменении тенденций в правилах обслуживания.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	54			54	
В том числе:					
Лекции	18			18	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	54			54	
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	54			54	
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Зачет			Зачет	
Общая трудоемкость час	108			108	
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3	
Контактная работа (по учебным занятиям)	54			54	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции (ОК)
1	Основы современного этикета	2		4		6	12	ОПК-5, ПК-12
2	Основные этапы становления культуры застолья в России и за рубежом	2		4		6	12	ОПК-5, ПК-12
3	Этикет приёма.	2		4		6	12	ОПК-5, ПК-12
4	Застольный этикет	4		8		12	24	ОПК-5, ПК-12
5	Этикет ресторана	2		4		6	12	ОПК-5, ПК-12
6	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	2		4		6	12	ОПК-5, ПК-12
7	Имидж работника в сфере общественного питания	2		4		6	12	ОПК-5, ПК-12
8	Этикет застолья в разных странах	2		4		6	12	ОПК-5, ПК-12
	Всего	18		36		54	108	ОПК-5, ПК-12

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7	8
Предыдущие дисциплины									
1.	История	+	+						+
2.	Этика и психология в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины									
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Ресторанное дело	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК)
1.	Основы современного этикета	Основы современного этикета	2	ОПК-5, ПК-12
2.	Основные этапы становления культуры застолья в России и за рубежом	Основные этапы становления культуры застолья в России и за рубежом	2	ОПК-5, ПК-12
3.	Этикет приёма.	Этикет приёма.	2	ОПК-5, ПК-12
4.	Проведение приёма	Проведение приёма	4	ОПК-5, ПК-12
5.	Этикет ресторана	Этикет ресторана	2	ОПК-5, ПК-12
6.	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	2	ОПК-5, ПК-12
7.	Имидж работника в сфере общественного питания	Имидж работника в сфере общественного питания	2	ОПК-5, ПК-12
8.	Этикет застолья в разных странах	Этикет застолья в разных странах	2	ОПК-5, ПК-12
	ИТОГО		18	

5.4.Лабораторные занятия

Не предусмотрено

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Компетенции ОК
1.	**1**	Этикет застолья – часть общей культуры человека.	4	ОПК-5, ПК-12
2.	**2**	Культура застолья	4	ОПК-5, ПК-12
3.	**3**	Понятие, значение и виды приемов.	4	ОПК-5, ПК-12
4.	**4**	Еда как часть определенной культуры. Способы употребления. Места употребления	8	ОПК-5, ПК-12
5.	**5**	Виды ресторанов. Выбор ресторана.	4	ОПК-5, ПК-12
6.	**6**	Качество и коллективная ответственность всех сотрудников предприятия за возможное производство некачественной продукции и некачественное обслуживание посетителей.	4	ОПК-5, ПК-12
7.	**7**	Понятие имиджа. Что допустимо и недопустимо сотруднику общественного питания.	4	ОПК-5, ПК-12
8.	**8**	Американский этикет застолья. Этикет приёма гостей в европейских и восточных странах.	4	ОПК-5, ПК-12
		ИТОГО	36	

5.6. Научно-практические занятия

Не предусмотрено

5.7. Коллоквиумы

Не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудо-емкость (час.)	Компетенции ОК
1.	**1**	Понятие этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Функции этикета. Основные принципы этикета. Виды этикета. Этикет застолья – часть общей культуры человека.	6	ОПК-5, ПК-12
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.	6	ОПК-5, ПК-12
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)	6	ОПК-5, ПК-12
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	ОПК-5, ПК-12
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.	6	ОПК-5, ПК-12
6.	**6**	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	6	ОПК-5, ПК-12
7.	**7**	Имидж работника в сфере общественного питания	6	ОПК-5, ПК-12
8.	**8**	Особенности этикета обслуживания стола и приёма пищи в европейских странах. Американский этикет застолья. Этикет приёма гостей в восточных странах.	6	ОПК-5, ПК-12
		ИТОГО	54	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-5	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет
ПК-12	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

6. Учебно-методическое и информационное 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 c. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 05.02.2025 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7782-1767-6. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/44975.htm

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: https://e.lanbook.com/book/119617

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 c. - 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: http://znanium.com/go.php?id=546647

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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	**16.12.2019 – 15.12.2020**
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	**01.09.2020 - 31.08.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

Никитов, С.В. Методические рекомендации по проведению практических занятий 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, 2020. – 24 с. – 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, 2020. – 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 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
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайты официальных организаций	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/default.asp

eLIBRARY.RU	
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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

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 очная

Курс 3 **Семестр** 6

Курсовая(ой) работа/проект-семестр **Зачет - семестр**

Экзамен 6 **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания 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;

Профессиональные задачи:

- 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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Основы научных исследований» входит в дисциплины вариативной части блока «Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Б1.В.03.

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 (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВОпо данному направлениюподготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методику научных исследований и анализа технологичес ких процессов	анализировать изучаемые явления и обобщать полученные результаты	методами статистического анализа эксперименталь-ных данных и параметров технологическо-го процесса
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	проблемы в области производства продуктов питания	анализировать отечественный и зарубежный опыт по изучению производства продуктов питания	навыками работы с различными источниками научно-технической информации
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	методы теоретическо-го и экспери-ментального исследования	измерять и составлять описание проводимых экспериментов	навыками подготовки данных для составления и оформления научных работ; методами статистического анализа

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	6
Аудиторные занятия (всего)	64		64
В том числе:	-	-	-
Лекции	32		32
Практические занятия (ПЗ)	32		32
Самостоятельная работа (всего)	80		80
В том числе:	-	-	-
Выполнение домашних заданий по соответствующим темам разделов дисциплины	30		30
Подготовка к контрольным работам	24		24
Подготовка к тестированию	26		26
Контроль	36		36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен
Общая трудоемкость час	180		180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5		5
Контактная работа (по учебным занятиям)	64		64

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Методологические основы и методы научных исследований	6	4	22	32	ПК-24
2	Планирование эксперимента	10	6	18	34	ПК-24, ПК-25
3	Статистическая обработка результатов исследования	10	16	18	44	ПК-24, ПК-26
4	Анализ и оформление результатов научно-исследовательских работ	6	6	22	34	ПК-25, ПК-26
	ИТОГО	32	32	80	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			
		1	2	3	4
Предыдущие					
1	Математика	-	-	+	-
2	Философия	+	+	-	-
Последующие					
1	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Сущность и принципы научного исследования. Классификация видов научной деятельности	2	ПК-24
2.		Методология научных исследований, виды исследований. Понятие методики и методов научных исследований.	4	ПК-24
3.	2	Общие принципы и этапы планирования научного исследования	4	ПК-24, ПК-25
4.		Планирование технологического эксперимента.	6	ПК-24, ПК-25
5.	3	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка.	2	ПК-24, ПК-26
6.		Статистические методы проверки гипотез	4	ПК-24, ПК-26
7.		Дисперсионный анализ	2	ПК-24, ПК-26
8.		Корреляционно-регрессионный анализ	2	ПК-24, ПК-25
9.	4	Основные источники информации, необходимые для проведения научных исследований в области технологии и организации общественного питания	4	ПК-25
10.		Правила оформления научных работ и обзора литературы	2	ПК-26
		ИТОГО	32	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Классификация видов научной деятельности. Наблюдение и эксперимент	2	ПК-24
2.		Методы научных исследований	2	ПК-24
3.	2	Этапы планирования исследования	2	ПК-24, ПК-25
4.		Разработка однофакторного эксперимента	2	ПК-24
5.		Планирование наблюдений и учетов в опыте	2	ПК-24, ПК-25
6.	3	Вычисление статических характеристик вариационного ряда	4	ПК-24, ПК-26
7.		Оценка существенности разности средних независимых выборок и средней разности сопряженных выборок	2	ПК-24, ПК-26
8.		Проверка гипотезы о принадлежности «сомнительной» варианты к совокупности	2	ПК-24, ПК-26
9.		Оценка соответствия между наблюдаемыми и ожидаемыми	2	ПК-24, ПК-26

		распределениями по критерию χ^2		
10.		Дисперсионный анализ данных однофакторного опыта	2	ПК-24, ПК-26
11.		Корреляционно – регрессионный анализ	4	ПК-24, ПК-26
12.	4	Методика поиска, накопления, обработки научно-технической информации	2	ПК-25, ПК-26
13.		Оформление и представление результатов НИР (отчет, доклад, презентация, статья)	4	ПК-26
		ИТОГО	32	

5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основы и методы научных исследований	4	ПК-24
2.		Этапы научно-исследовательской работы	4	ПК-24
3.		Оборудование и приборы, применяемые в лабораторных исследованиях. Лабораторная посуда	4	ПК-24
4.		Отбор и хранение проб. Методы фиксации проб	4	ПК-24
5.		Стандартизация и контроль лабораторных процессов. Правила безопасности выполнения лабораторных работ	6	ПК-24
6.	2	Планирование и составление программы исследования. Ведение журнала учета и наблюдений	8	ПК-24, ПК-25
7.		Специализированные научные исследования	10	ПК-24, ПК-25
8.	3	Компьютерная оценка данных научного исследования	18	ПК-24, ПК-26
9.	4	Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой	6	ПК-25
10.		Выполнение теоретического исследования и написание обзора литературных данных по выбранному направлению исследований	8	ПК-25, ПК-26
11.		Виды и особенности сбора информационных данных по теме НИР на предприятии	4	ПК-25, ПК-26
12.		Требования к написанию отчетов, научных публикаций, докладов для презентаций по результатам НИР	4	ПК-26
		ИТОГО	80	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ПК-24	+	+	+	Отчет по практической работе, тестирование, экзамен
ПК-25	+	+	+	Отчет по практической работе, реферат, презентация, экзамен
ПК-26	+	+	+	Отчет по практической работе, контрольная работа, тестирование, 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: https://urait.ru/bcode/451542

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:http://znanium.com/catalog/document?id=358887

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	**16.12.2019 – 15.12.2020**
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	**01.09.2020 - 31.08.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	**16.02.2020-16.02.2021**
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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

Евсенина, М.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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБС РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М.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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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)

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	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» (МСПС)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 2 **Семестр** 4

Курсовая(ой) работа/проект _____ **семестр** **Зачет** _____ **семестр**

Экзамен4 семестр

Рязань 2021

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственногообразовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик: доцент кафедры ТОП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания 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;

Выпускник освоивший программу бакалавриата должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

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

научно-исследовательская деятельность:

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина вариативной части блока 1 Б1.В.04 учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	-основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;	- работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров;	-использования в профессиональной деятельности основную техническую документацию;
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс, производства продукции питания	-теоретические основы метрологии;	-проводить измерения и обрабатывать результаты: организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования, проводить процедуры сертификационного освидетельствования;	-проведения современных измерений; -владения методами обработки результатов измерений; - организации поверки и калибровки технических средств измерений;
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	-основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; -основные цели и принципы стандартизации; -формы оценки сертификации;	- работать с техническими регламентами, стандартами, классификаторам, сертификатами соответствия и др.;	-владения методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов, правил;

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	60				60
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	20				20
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	40				40
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	84				84
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы					
Проработка конспекта лекций	24				24
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	60				60
Контроль	36				36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен				экзамен
Общая трудоемкость час	180				180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5				5
Контактная работа (по учебным занятиям)	60				60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (безэкзам)	
1.	Техническое регулирование.	4	-	6	-	12	22	ОК-4
2.	Метрология.	8	-	14	-	26	48	ПК-1
3.	Стандартизация.	4	-	10	-	24	38	ОК-4;ПК-25
4.	Сертификация.	4	-	10	-	22	36	ОК-4;ПК-1; ПК-25
Итого		20	-	40	-	84	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			
		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

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Техническое регулирование	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники, цели и принципы.	2	ОК-4
		Технические регламенты: понятия, структура, содержание.	2	
2	Метрология	Классификация измерений. Методы и методика измерений. Классификация средств измерений.	4	ПК-1
		Обработка результатов измерений. Обнаружение грубых погрешностей.	4	
3	Стандартизация	Методы стандартизации. Показатели стандартизации и унификации.	2	ОК-4 ПК-25
		Уровни стандартизации. Международная стандартизация. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	2	
4	Сертификация	Сертификация продукции: понятия, цели, принципы, формы, значение.	2	ОК-4 ПК-1 ПК-25
		Обязательная сертификация. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	2	
Общее количество лекций			20	

5.4 Лабораторные занятия

Не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Общая характеристика технического регулирования: понятие о техническом регулировании. Основные понятия, цели, задачи, принципы, сферы применения, объекты, субъекты технического регулирования	4	ОК-4
2.	1	Порядок разработки технического регламента. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов	2	ОК-4
3.	2	Основы технических измерений. Классификация и общая характеристика средств измерений. Точность методов и результатов измерений	4	ПК-1
4.	2	Методы определения погрешностей результатов измерений	4	ПК-1
5.	2	Государственный метрологический контроль и надзор. Поверка средств измерений. Сертификация средств измерений. Калибровка средств измерений. Метрологическое обеспечение сферы услуг, испытаний продукции	2	ПК-1
6.	2	Государственная система обеспечения единства измерений. Органы и службы по метрологии. Международные и региональные организации по метрологии.	4	ПК-1
7.	3	Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика стандартизации: сущность стандартизации, цели, принципы, функции	4	ОК-4 ПК-25
8.	3	Понятие нормативных документов по стандартизации. Методы стандартизации	4	ОК-4 ПК-25
9.	3	Международная и региональная стандартизация: задачи международного сотрудничества, организации по стандартизации. Применение международных и региональных стандартов в отечественной практике	2	ОК-4 ПК-25
10.	4	Сертификация как процедура подтверждения соответствия: цели, принципы, формы сертификации. Участники сертификации	4	ОК-4 ПК-1; ПК-25
11.	4	Порядок подтверждения соответствия. Законодательная и нормативная документация. Декларирование соответствия	6	ОК-4 ПК-1; ПК-25
Всего часов			40	

5.6 Научно-практические занятия

Не предусмотрено

5.7 Коллоквиумы

Не предусмотрено

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники, цели и принципы.	2	ОК-4
2.	1	Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании».	2	ОК-4
3.	1	Виды, применение, порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента и стандарта. Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов.	4	ОК-4
4.	1	Государственный контроль над соблюдением требований технических регламентов.	2	ОК-4
5.	1	Информация о нарушении требований технических регламентов и отзывов продукции	2	ОК-4
6.	2	Роль измерений и значение метрологии в области общественного питания.	2	ПК-1
7.	2	Виды физических величин. Системы единиц физических величин. Международная система единиц физических величин.	2	ПК-1
8.	2	Классификация измерений. Принципы измерений. Классификация средств измерений.	4	ПК-1
9.	2	Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Перспективы развития эталонов	2	ПК-1
10.	2	Погрешности измерений и средств измерений: определение, источники. Классификация погрешностей.	4	ПК-1
11.	2	Метрологические характеристики средств измерений. Методы уменьшения погрешностей результатов измерений.	2	ПК-1
12.	2	Законы распределения результатов и погрешностей измерения. Обнаружение грубых погрешностей. Точные и интервальные оценки истинного значения измеряемой величины. Контроль результатов технических измерений.	4	ПК-1
13.	2	Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений». Государственный метрологический надзор РФ.	2	ПК-1

14.	2	Метрологические службы ФОИВ Система воспроизводства единиц физических величин. Поверка и калибровка средств измерений.	2	ПК-1
15.	2	Международное сотрудничество в области метрологии. Международная организация законодательной метрологии.	2	ПК-1
16.	3	Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики	4	ОК-4 ПК-25
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.	4	ОК-4 ПК-25
18.	3	Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, ссистематизация, типизация, систематизация, селекция и др. Показатели стандартизации и унификации. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.	6	ОК-4 ПК-25
19.	3	Уровни стандартизации. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	4	ОК-4 ПК-25
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.	6	ОК-4 ПК-25
21.	4	Нормативно – правовая база сертификации.	4	ОК-4 ПК-25
22.	4	Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	4	ОК-4 ПК-1; ПК-25
23.	4	Декларирование соответствия: понятия, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия о сертификации	4	ОК-4 ПК-1; ПК-25

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.	4	ОК-4 ПК-1; ПК-25
25.	4	Сертификация импортируемой продукции подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Признание результатов подтверждения соответствия.	4	ОК-4 ПК-25
26.	4	Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. Санитарно-эпидемиологическое заключение.	2	ОК-4 ПК-1
Итого			84	
		Подготовка и сдача экзамена	36	-

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-4	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен
ПК-1	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен
ПК-25	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, 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: https://urait.ru/bcode/449616

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: https://urait.ru/bcode/426160

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: https://urait.ru/bcode/382750

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: http://www.iprbookshop.ru/4151.html

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: https://znanium.com/catalog/product/1078037

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: https://znanium.com/catalog/product/

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 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, 2020. –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, 2020. –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	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	rags.ru
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	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 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»

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

_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика и организация производства

(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 _____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____

(очная, заочная)

Курс ___3_____ **Семестр**_____5_____

Курсовая(ой) работа/проект _____**семестр** **Зачет** _____**семестр**

Экзамен __5__**семестр**

Рязань ***2021***

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 образования и науки Российской Федерации 12 ноября 2015 г. № 1332
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: доцент кафедры «Маркетинг и товароведение»
(должность, кафедра)

_____ Н.Н. Пашканг

ст. преподаватель кафедры «Маркетинг и товароведение»
(должность, кафедра)

_____ Е.А. Строкова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_31_» __мая 2021 г., протокол № 9-а.

Заведующий кафедрой «Маркетинг и товароведение»
(кафедра)

_____ В.С. Конкина

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является изучение:

- основных принципов хозяйственного механизма в условиях рыночных отношений;
- экономических категорий и процессов, закономерностей и принципов их функционирования на предприятиях ресторанного бизнеса;
- изложение теории и практики, принципов и методов организации деятельности ресторанов.

Основные задачи заключаются в овладении системой теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики производства, в изучении методов рациональной организации основного и вспомогательного производства на предприятиях ресторанного бизнеса, способов организации и нормирования труда работников, а также организации его оплаты.

***Профессиональные задачи выпускников*:**

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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;

операционное планирование на предприятии;

контроль финансовых и материальных ресурсов.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и организация производства» (сокр. Экон. и орг. пр-ва) относится к вариативной часть блока Б1 «Дисциплины (модули)» направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленности (профиля) «Технология организации ресторанного дела». Шифр дисциплины по учебному плану Б1.В.05. Преподается на третьем курсе в пятом семестре.

Курс базируется на знаниях материала по дисциплине: «Экономика». Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика и организация производства» необходимы для освоения ряда тем по дисциплине «Маркетинг», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», «Ресторанное дело». Обучающийся должен уметь искать информацию по полученному заданию, собирать и анализировать показатели, обрабатывать массивы экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать, оценивать, интерпретировать полученные результаты и обосновывать выводы.

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 (дополнительная);

организационно-управленческая (дополнительная);

научно-исследовательская (основная);

проектная (дополнительная);

маркетинговая (дополнительная).

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 частично):

Компетенции		Знать	Уметь	Владеть
Индекс	Формулировка			
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	- основы экономики предприятия общественного питания; - основы организации производства на предприятиях общественного питания	- использовать основы экономических знаний в сфере экономики и организации ресторанного бизнеса	- методами оценки эффективности использования производственных ресурсов ресторана
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность	- теоретические основы расчета производственных мощностей оборудования	- выполнять расчёты производственной мощности оборудования	- методами расчета производственной мощности и эффективности

Компетенции		Знать	Уметь	Владеть
	работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	предприятий общественного питания; - теоретические основы оценки эффективности внедрения инноваций	ресторана и уровня её использования; - обосновывать экономическую целесообразность вложения финансовых средств в инновации для развития ресторана	работы технологического оборудования ресторана; - методами обоснования экономической целесообразности вложений финансовых средств в инновации для развития ресторана
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	- производственную программу и товарооборот предприятий общественного питания: сущность, состав, анализ, планирование и пути увеличения; -основы системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания	определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	определения целей и постановки задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализа информации по результатам продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, применения знаний о системе товародвижения и логистических процессах на предприятиях питания в профессиональной деятельности
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия	финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятия питания, методы анализа и планирования; методику оценки финансового состояния предприятия питания	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения	проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам

Компетенции		Знать	Уметь	Владеть
	питания и принимать решения по результатам контроля			контроля
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	методику оценки эффективности финансово - хозяйственной деятельности предприятий общественного питания; методику оценки финансового состояния предприятия питания	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализа и оценки финансового состояния предприятия

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет ___6___ зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
			5		
Аудиторные занятия (всего)	72		72		
В том числе:		-	-	-	
Лекции	36		36		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36		36		
Семинары (С)					
КСР					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	108		108		
В том числе:		-	-	-	
- проработка лекций	18		18		
- подготовка к практическим занятиям	18		18		
- изучение учебного материала по литературным источникам (в т.ч. с подготовкой конспектов, докладов и презентаций)	72		72		
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость час	216		216		
Зачетные Единицы Трудоемкости	6		6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	72		72		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич. занятия.	Самост. работа студента	Всего час. (без экзамена)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Раздел I. Экономика предприятия					
1.1	Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация предприятий. Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике.	2	2	8	12	ОК-3
1.2.	Производственные ресурсы ресторана: формирование и эффективность использования	6	6	18	30	ОК-3, ПК-14, ПК-22
1.3.	Производственная мощность оборудования ресторана.	2	2	6	10	ОК-3, ПК-5
1.4.	Планирование производства продукции и товарооборот ресторана	4	6	14	24	ОК-3, ПК-10
1.5.	Калькуляция и ценообразование в ресторанном деле	4	2	8	14	ОК-3, ПК-10, ПК-14, ПК-22
1.6.	Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана	4	4	16	24	ОК-3, ПК-14, ПК-22
1.7.	Налоговая система, виды и функции налогов. Налогообложение ресторанного бизнеса.	2	2	8	12	ОК-3, ПК-14, ПК-22
1.8.	Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанного бизнеса	4	2	10	16	ОК-3, ПК-5
2	Раздел II. Организация производства					
2.1.	Понятие, направления, уровни и формы организации производства в ресторанном деле	2	2	8	12	ОК-3
2.2.	Организация снабжения ресторана сырьем и товарами	2	4	7	13	ОК-3, ПК-10
2.3.	Организация, нормирование и оплата труда работников ресторана	4	2	5	11	ОК-3
	Итоговая контрольная работа		2		2	
	Итого	36	36	108	180	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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
Предшествующие дисциплины			
1.	Экономика	+	
Последующие дисциплины			
1.	Маркетинг	+	+
2.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+
3.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании		+
4.	Ресторанное дело	+	+
5.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тема лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
	Раздел I. Экономика предприятия			
1.	**Тема 1.1.**	**Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация предприятий**. Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике.	2	ОК-3
2.	**Тема 1.2.**	**Производственные ресурсы ресторана: формирование и эффективность использования** Состав факторов производства. Основные фонды (капитал), их состав, структура и воспроизводственная характеристика. Виды износа и амортизация основных фондов.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
3		Оборотные средства (капитал): понятие, состав и классификация. Нормирование как основная часть процесса планирования оборотных средств.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
4		Трудовые ресурсы: понятие, состав и структура. Факторы, обуславливающие уровень производительности труда.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
5	**Тема 1.3.**	Производственная мощность оборудования ресторана**.**	2	ОК-3, ПК-5
6.	**Тема 1.4.**	**Планирование производства продукции и товарооборот ресторана** Товарооборот: сущность, состав и структура. Планирование производственной программы и товарооборота с учетом	4	ОК-3, ПК-10

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тема лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		специфики ресторанного дела. Оперативное планирование в ресторане.		
7.	**Тема 1.5.**	**Калькуляция и ценообразование в ресторанном деле** Сущность и классификация издержек обращения в ресторанном бизнесе. Особенности состава и классификации затрат в ресторанном деле.	2	ОК-3
8.		Анализ издержек обращения. Планирование издержек обращения. Основы системы товародвижения и логистических процессов в ресторанном деле.	2	ОК-3, ПК-10, ПК-14, ПК-22
9.	**Тема 1.6.**	**Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана**. Экономическая сущность валового дохода ресторана. Источники дохода ресторана. Планирование валового дохода ресторана. Прибыль и рентабельность ресторана. Классификация видов прибыли ресторана по источникам их формирования. Методы планирования прибыли в ресторанном деле.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
10.		Оценка финансового состояния ресторана.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
11.	**Тема 1.7**	**Налоговая система, виды и функции налогов. Налогообложение ресторанного бизнеса.** Сущность налоговой системы и налогов и их роль в экономике государства. Принципы и функции налогов. Классификация налогов. Виды систем налогообложения. Налогообложение ресторанного бизнеса.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
12.	**Тема 1.8**	**Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанного бизнеса**. Понятие инновации, инвестиции, капитальные вложения, капитальное строительство, их назначение, состав, структура и источники финансирования ресторанного бизнеса.	2	ОК-3, ПК-5
13.		Методы обоснования инновационных проектов в ресторанном бизнесе.	2	ОК-3, ПК-5
	Раздел II	**Организация производства**		
14.	**Тема 2.1.**	**Понятие, направления, уровни и формы организации производства ресторанном деле.** Понятие организации производства. Формы, уровни и направления организации производства в	2	ОК-3

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тема лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		ресторанном деле. Структура производственного процесса в ресторанном деле. Классификация операций по назначению и по способу выполнения. Методы организации основного производства в ресторане.		
15.	**Тема 2.2.**	**Организация снабжения ресторана сырьем и товарами** Экономическая сущность, роль и классификация товарных запасов в ресторане. Цель и задачи организации снабжения ресторана сырьем и товарами. Технология принятия решений при организации закупок. Условия поставки. Эффективность службы снабжения ресторана.	2	ОК-3, ПК-10
16.	**Тема 2.3.**	**Организация, нормирование и оплата труда работников ресторана** Сущность и задачи научной организации труда. Индивидуальная и бригадная формы организации труда в ресторане. Рабочее место и его организация, разделение и кооперация труда в ресторане. Сущность, функции и принципы нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени в ресторане.	2	ОК-3
17.		Формы и системы оплаты труда работников ресторана. Тарифная система и её элементы. Системы сдельной и повременной оплаты труда. Бестарифные системы оплаты труда. Организация оплаты труда руководителей и специалистов.	2	ОК-3
	Итого		36	

5.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1	**1**	1.1. Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация предприятий. Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике	2	ОК-3
2	**1**	1.2. Расчет показателей использования основных фондов (капитала) ресторана	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
3	**1**	1.2. Расчет показателей использования оборотных средств (капитала) ресторана	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
4	**1**	1.2. Расчет показателей использования трудовых ресурсов ресторана	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
5	**1**	1.3. Расчет производственной мощности оборудования ресторана.	2	ОК-3, ПК-5
6	**1**	1.4. Определение товарооборота ресторана	2	ОК-3, ПК-10
7	**1**	1.4. Анализ и планирование товарооборота и выпуска продукции ресторана	4	ОК-3, ПК-10
8.	**1**	1.5. Методика количественной оценки факторов, влияющих на уровень расходов в ресторанном бизнесе. Анализ расходов по отдельным статьям в ресторане. Планирование расходов ресторана. Калькуляция продажных цен на продукцию ресторана. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья в ресторане.	2	ОК-3, ПК-10, ПК-14, ПК-22
9.	**1**	1.6. Анализ валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
10	**1**	1.6. Комплексная оценка влияния состава товарооборота ресторана на конечные финансовые результаты его работы	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
11	**1**	1.7. Налоговая система, виды и функции налогов. Налогообложение ресторанного бизнеса.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
12.	**1**	1.8. Методы оценки эффективности инновационно-инвестиционных проектов в ресторанном бизнесе. (1 ч) Тестирование по первому разделу (1 ч)	2	ОК-3, ПК-5
13.	**2**	2.1. Анализ структуры производственного процесса в ресторанном деле. Оценка уровня механизации производства в ресторане.	2	ОК-3
14.	**2**	2.2. Планирование потребности в сырье для выполнения производственной программы ресторана. Анализ и планирование запасов сырья и товаров ресторана.	2	ОК-3, ПК-10
15	**2**	2.2. Методики выбора поставщиков ресторана. Определение оптимальных размеров заказа сырья и товаров в ресторанном бизнесе. Определение уровня страховых запасов сырья и товаров в ресторане.	2	ОК-3, ПК-10
16.	**2**	2.3. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени в ресторане. Расчёт заработной платы рабочих при индивидуальной и бригадной сдельной форме оплаты труда в ресторане.	2	ОК-3
		Итоговая контрольная работа	2	
	Итого		36	

5.6 Научно- практические занятия

Учебным планом не предусмотрены.

5.7 Коллоквиумы

Учебным планом не предусмотрены.

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость задания (общая), час.	Компетенции ОК, ПК

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость задания (общая), час.	Компетенции ОК, ПК
1.	**1**	Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике (3 ч). Классификация предприятий общественного питания (3 ч). Проработка лекций (1 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	8	ОК-3
2.	**1**	Виды оценок основных фондов ресторана (1 ч). Пути повышения эффективности использования производственных ресурсов ресторана (11 ч). Проработка лекций (3 ч) Подготовка к практическим занятиям (3 ч)	18	ОК-3, ПК-14, ПК-22
3.	**1**	Пути повышения эффективности использования производственной мощности оборудования ресторана (4 ч) Проработка лекций (1 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	6	ОК-3, ПК-5
4.	**1**	Пути роста товарооборота ресторана в современных условиях (2ч). Планирование производственной программы и товарооборота ресторана. (6ч) Презентации по специфике организации питания на корабле, на борту самолета, на железной дороге и др. (3 ч) Проработка лекций (1 ч) Подготовка к практическим занятиям (2 ч)	14	ОК-3, ПК-10
5.	**1**	Пути повышения эффективности использования текущих затрат в ресторанном деле. (3 ч) Особенности формирования цен в ресторане. (2 ч) Проработка лекций (2 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	8	ОК-3, ПК-10 ПК-14 ПК-22
6.	**1**	Распределение и использование прибыли в ресторанном деле. (2ч) Направления повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности ресторана (5 ч) Пути оздоровления финансового состояния ресторана. (5 ч)	16	ОК-3, ПК-14 ПК-22

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость задания (общая), час.	Компетенции ОК, ПК
		Проработка лекций (2 ч) Подготовка к практическим занятиям (2 ч)		
7.	**1**	Виды ответственности за нарушение налогового законодательства в РФ. (2 ч) Особые режимы налогообложения ресторанного бизнеса. (4 ч) Проработка лекций (1 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	8	ОК-3, ПК-14 ПК-22
8.	**1**	Эффективность инноваций и социальные последствия их внедрения в ресторанном бизнесе. (2 ч) Инвестиционная деятельность ресторанов (4 ч) Проработка лекций (2 ч) Подготовка к практическим занятиям (2 ч)	10	ОК-3, ПК-5
9.	**2**	Организация работы отдельных цехов ресторана (6 ч). Проработка лекций (1 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	8	ОК-3,
10.	**2**	Формы обеспечения материально-техническими ресурсами ресторана (через оптово-сырьевые биржи, аукционы, конкурсы, спонсорство, прямые связи и др.) –4 ч Проработка лекций (1 ч) Подготовка к практическим занятиям (2 ч)	7	ОК-3, ПК-10
11.	**2**	Основные направления совершенствования организации труда в ресторане. (2 ч) Проработка лекций (2 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	5	ОК-3
		Итого	108	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекц	Пр	СРС	
ОК-3	+	+	+	Презентация, контрольная работа, решение ситуационных задач, опрос, тестирование, реферат, экзамен
ПК-5	+	+	+	Опрос, тестирование, реферат, контрольная работа, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-10	+	+	+	Контрольная работа, реферат, решение ситуационных задач, опрос, тестирование, экзамен
ПК-14	+	+	+	Контрольная работа, опрос, решение ситуационных задач, тестирование, реферат, экзамен
ПК-22	+	+	+	Тестирование, реферат, опрос, контрольная работа, решение ситуационных задач, 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. — 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

2. 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

3. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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

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. 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

4. 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

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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» -	Лицензионное соглашение №6115/19 с	16.02.2020-16.02.2021

http://www.iprbookshop.ru/	Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

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», 2020 - Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

6.6 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», 2020 - 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)

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
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] –	http://www.buhgalteria.ru/.
Сайты официальных организаций	
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 8 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ 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
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания (ККСиГПнаПОП)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 4 **Семестр** 8

Курсовая(ой) работа/проект – **семестр** **Зачет-семестр**

Экзамен 8 **семестр**

Рязань, 2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цели 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи**:

производственно-технологическая деятельность:

- 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;
- 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;

организационно-управленческая деятельность:

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;

научно-исследовательская деятельность:

- 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;
- 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.

2.Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания» (ККСиГПнаПОП) входит в вариативную часть блока 1 Дисциплины (модули) Б1.В.06 учебного плана по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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 испытания 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 направлениюподготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	- правила проведения бракеража на предприятиях общественного питания; - правила оформления документации при проведении бракеража на предприятиях общественного питания;	- проводить бракераж продукции на предприятиях общественного питания	- владения методикой проведения бракеража на предприятиях общественного питания
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	- методы и технические средства для измерения параметров технологических процессов и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	- использовать методики определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания	- владения видами и методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии общественного питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	- отечественные и международные стандарты и нормативные документы в области качества сырья и продукции общественного питания	- использовать нормативную документацию в области качества сырья и продукции общественного питания	- организации документооборота в области качества сырья и продукции общественного питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	- степень ответственности и меры дисциплинарного воздействия за качество выпускаемой продукции	- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению	- оформления бракеражного журнала

ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	- справочно-правовые системы РФ; - перечень периодических изданий в сфере потребительского рыка и общественного питания	- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; - систематизировать и обобщать информацию	- владения методикой поиска и выбора новой информации в области развития потребительского рынка; - систематизации и обобщения информации
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	- изменения пищевых веществ при холодной и тепловой обработке и хранении сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции; - факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции	- проводить стандартные испытания по определению органолептических и физико-химических свойств используемого сырья, готовой продукции	- владения методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	8
Аудиторные занятия (всего)	50				50
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	20				20
Лабораторные работы (ЛР)	30				30
Практические занятия (ПЗ)	Не предусмотрены				Не предусмотрены
Семинары (С)	Не предусмотрены				Не предусмотрены
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	Не предусмотрены				Не предусмотрены
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	94				94
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка конспекта лекций	20				20
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	44				44
Подготовка к выполнению лабораторной работы	30				30
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен				Экзамен
Контроль	36				36
Общая трудоемкость час	180				180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5				5
Контактная работа (по учебным занятиям)	50				50

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Организация контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	4	-	-	22	28	ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
2	Контроль качества сырья, поступающего на предприятия общественного питания	8	10	-	-	22	40	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
3	Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания	4	8	-	-	22	34	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
4	Контроль качества кулинарных изделий на предприятиях общественного питания	6	8	-	-	28	42	ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
ИТОГО		20	30	-	-	94	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4
Предыдущие дисциплины					
1.	Технология продукции общественного питания	+		+	+
2.	Товароведение продовольственных товаров		+	+	
3.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+			+
4.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Характеристика показателей качества, применяемых в ресторанном деле	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-24
2.	2	Контроль качества овощей, фруктов и грибов	2	ПК-6, ПК-11, ПК-24
3.		Контроль качества мяса убойных животных и птицы	2	ПК-6, ПК-11, ПК-24
4.		Контроль качества рыбы	2	ПК-6, ПК-11, ПК-24
5.		Контроль качества молочных продуктов	2	ПК-6, ПК-11, ПК-24
6.	3	Контроль качества полуфабрикатов	4	ПК-6, ПК-11, ПК-24
7.	4	Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов	4	ОПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-24
8.		Контроль качества сладких блюд, кондитерских изделий	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-24
ИТОГО			20	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Организация работы лаборатории и требования к экспертам при проведении оценки качества продукции	2	ОПК-3, ПК-1, ПК-6,ПК-11, ПК-15, ПК-24
2.		Изучение органолептических и лабораторных методов оценки качества продукции	2	
3.	2	Оценка качества муки, круп и макаронных изделий	2	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
4.		Оценка качества свежих плодов и овощей	2	
5.		Оценка качества мясного сырья	2	
6.		Оценка качества молока и молочных продуктов	2	
7.		Оценка качества яиц и яичных продуктов	2	
8.	3	Оценка качества мясных полуфабрикатов	2	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
9.		Оценка качества рыбных полуфабрикатов	2	
10.		Оценка качества овощных полуфабрикатов	2	
11.		Оценка качества полуфабрикатов из теста	2	
12.	4	Оценка качества первых блюд	2	ОПК-3, ПК-1, ПК-6,ПК-11,
13.		Оценка качества вторых блюд	2	

14.		Оценка качества гарниров и соусов	2	ПК-15, ПК-24
15.		Оценка качества сладких блюд и кондитерских изделий	2	
ИТОГО			30	

5.5 Практические занятия (семинары)– не предусмотрены

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Требования к срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов. Жизненный цикл продукции. Организации и службы, занимающиеся исследованиями свойств продуктов общественного питания. Аккредитация испытательных лабораторий. Оптические, фотометрические, цветометрические и хроматографические методы контроля качества сырья и готовой продукции	22	ОПК-3, ПК-6,ПК-11, ПК-15, ПК-24
2.	2	Обработка овощей и грибов, роль их качества. Обработка мяса, костей, рыбы. Правила отбора проб сырья	22	ПК-6,ПК-11, ПК-15, ПК-24
3.	3	Обработка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей. Правила отбора проб полуфабрикатов	22	ПК-6,ПК-11, ПК-15, ПК-24
4.	4	Правила отбора проб готовой продукции для проведения исследований. Определение пищевой, биологической, энергетической ценности и биологической эффективности продукции расчетным путем	28	ОПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
ИТОГО			94	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР	СРС	
ОПК-3	+	+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-1		+				Защита лабораторной работы, экзамен
ПК-6	+	+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-11	+	+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-15		+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-24	+	+			+	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. 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. 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
3. 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

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: https://e.lanbook.com/book/110668

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 : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2013. - 230 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-7782-2325-7. – Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/go.php?id=548142

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. 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 : Technigues and Technology) : 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 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.

8. Хранение и переработка сельхозсырья : науч.- теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Евсенина, М.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / М.В. Евсенина. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М. В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / М. В. Евсенина. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. 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
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	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/

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

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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

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 очная

Курс 4 Семестр 8

Курсовая (ой) работа/проект ___ семестр Зачет __ семестр

Экзамен 8 семестр

Рязань-2021

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 12.11.2015 г № 1332.

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения 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.

Профессиональные задачи:

- участие в разработке концепции развития предприятия с учетом тенденций потребительского рынка;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питанию;
- 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;
- управление персоналом, оценка состояния социально психологического климата в коллективе;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока 1 – Б1.В.07.

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 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).

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы:
- разработка мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	отечественный и зарубежный опыт работы предприятий в сфере ресторанного бизнеса	представлять информацию в требуемом формате	работы с информацией из различных источников и баз данных
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативную, техническую и технологическую документацию, используемую в условиях производства продукции питания	использовать нормативно-правовые документы, регламенти-рующиепрофессиональ-ную деятельность специалиста ресторанного бизнеса	владения понятийно-терминологическим аппаратом в области ресторанного дела
ПК-7	способностью анализировать и	современное состояние и	осуществлять поиск, выбор и	оценки результативно-

	оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	тенденции развития ресторанного бизнеса	использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	сти системы контроля деятельности предприятий в сфере ресторанного бизнеса
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	квалификацион-ные требования к персоналу предприятий общественного питания	разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессиональ-ного уровня персонала	проведения аттестации работников
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	методы управления персоналом	принимать управленческие решения и формировать профессиональн ую команду	организации эффективной работы трудового коллектива
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	маркетинговые приемы и средства рекламы, используемые в ресторанном бизнесе	организовать работу предприятия с учетомконцепту аль-ных вопросов и практических советов улучшения бизнеса	разработки маркетинговых мероприятий для продвижения предприятия на рынке услуг

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

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

Вид учебной работы	Всего часов	8 семестр
Аудиторные занятия (всего)	60	60
В том числе:		
Лекции	20	20
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	40	40
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	120	120
В том числе:		
Курсовая работа		
Расчетно-графические работы		
Проработка конспекта лекций	20	20
Подготовка к практическим занятиям	40	40
Реферат	18	18
Проработка учебников, учебных пособий	42	42
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	216	216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6
Контактная работа (по учебным занятиям)	60	60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего час. (без экз.)	
1	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы развития	2	4	18	24	ПК-6 ПК-7
2	Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	10	16	46	72	ОПК-1 ПК-6 ПК-7
3	Основы управления в ресторанном бизнесе	4	12	24	40	ПК-21 ПК-23
4	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	4	8	32	44	ОПК-1 ПК-7 ПК-31
	Всего на дисциплину:	20	40	120	180	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1			
		1	2	3	4
Предыдущие дисциплины					
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	-	+	-	-
2.	Маркетинг	+	-	-	+
3.	Менеджмент	-	-	+	-
Последующие дисциплины					
1.	Национальная кухня	-	+	-	-
2.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	-	+	-	-

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-емкость (час.)	Формируе-мые компетен-ции
1	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы развития	Тема 1. Состояние, тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса в России.	2	ПК-6 ПК-7
2	Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	Тема 1. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним. Тема 2. Формы и методы обслуживания. Тема 3. Характеристика и оснащение помещений для обслуживания посетителей. Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Тема 5. Формы банкетного обслуживания. Тема 6. Особенности обслуживания иностранных туристов.	1 1 2 2 2 2	ОПК-1 ПК-7
3	Основы управления в ресторанном бизнесе	Тема 1. Сущность, концепция, цели и задачи управления персоналом Тема 2. Методы управления персоналом.	2 2	ПК-23
4	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	Тема 1. Маркетинговые исследования в ресторанном бизнесе.	4	ОПК-1 ПК-7

	Итого:		20	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции	Практическая подготовка
1.	1	Тема 1. Концепция развития общественного питания.	4	ПК-7	
2.	2	Тема 1.Технологическая документация в общественном питании.	4	ОПК-1 ПК-6 ПК-7	
		Тема 2. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторанах.	4		
		Тема 3. Организация банкетов: назначение, характеристика, особенности проведения.	8		
3.	3	Тема 1. Мотивация персонала.	2	ПК-21 ПК-23	Разработка мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
		Тема 2. Управление персоналом предприятия.	4		
		Тема 3. Требования к персоналу предприятий общественного питания.	2		
		Тема 4. Тренинги в ресторанном бизнесе.	4		
4.	4	Тема 1.Маркетинг и реклама ресторана.	4	ОПК-1 ПК-7 ПК-31	
		Тема 2. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе	4		
	Итого:		40		

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса в России	История развития ресторанного бизнеса. Зарубежный опыт деятельности ресторанов.	8 10	ПК-6 ПК-7
2	Особенности обслуживания и предоставления услуг	Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря	4	

	предприятиями общественного питания	2002 г. Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. №982 «Об утверждении единого перечня 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 потребления (распития) алкогольной продукции". 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». Постановление правительства РФ № 390 от 25 апреля 2012 года «О противопожарном режиме» Организационно-правовые формы создания предприятия Документы, необходимые для создания предприятия общественного питания. Этапы открытия предприятия общественного питания.	4 4 4 6 6 6 6 6	ПК-6
3	Основы управления в ресторанном бизнесе	Принципы и методы построения системы управления персоналом. Особенности организации управления сетевыми предприятиями.	12 12	ПК-21 ПК-23
4	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	Правовое регулирование маркетинговой деятельности. Основные направления спроса: реализованный, неудовлетворенный,	6	ОПК-1 ПК-7 ПК-31

		формирующийся. Методы изучения данных направлений спроса. Ценообразование. Маркетинговая функция цены. *Реферат*	4 4 18	
	Итого:		120	

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лек	Пр.	СРС	
ОПК-1	+	+	+	Тестирование, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-6	+	+	+	Устный опрос, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-7	+	+	+	Устный опрос, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-21	-	+	+	Устный опрос, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-23	+	+	+	Тестирование, устный опрос, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-31	-	+	+	Устный опрос, выполнение практических заданий, реферат, экзамен

6. Учебно-методические материалы

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 : https://urait.ru/bcode/451744

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: http://znanium.com/go.php?id=546647

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 : Technigues 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

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Евсенина, М.В. 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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанное дело» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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	rags.ru
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 организаций	
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 8 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ 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

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании (ОПиУКПвОП)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 4 **Семестр** 7

Курсовая(ой) работа/проект - семестр **Зачет** - **семестр**

Экзамен 7 **семестр**

Рязань, 2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи**:

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- 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 работников производства;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

2.Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» (ОПиУКПвОП) входит в вариативную часть блока 1 Дисциплины (модули)Б1.В.08учебного плана по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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 испытания 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 (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлениюподготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	- типы предприятий общественного питания; - организацию снабжения и производства на предприятиях общественного питания; - организацию обслуживания в предприятиях общественного питания	- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс; - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП	- применения принципов ИСО и ХАССП по обеспечению качества и безопасности продукции питания на предприятиях общественного питания
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	- современную материально-техническую базу предприятий общественного питания; - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	- анализировать, обобщать информацию и делать выводы; - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции общественного питания и разрабатывать мероприятия по их предупреждению	- владения методами оценки результативности системы контроля деятельности производства; - организации использования ресурсосберегающих технологий в производстве продукции общественного питания
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	- нормативно-правовые документы торговой деятельности; - отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания	- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке и контроле качества продукции предприятий общественного питания	- владения методологией поиска и использования нормативно-правовой базы в области производства и продаж продукции и услуг общественного питания

ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	- научные основы управления качеством продукции; - техническое регулирование и механизм управления качеством продукции и стимулирования работников предприятий общественного питания	- применять экономические, административные, социально—психологические, идеологические методы управления качеством продукции; - планировать качество продукции; - обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	- владения методикой определения баланса рабочего времени; - владения методикой анализа затрат рабочего времени; - владения методикой составления графика выхода на работу работников предприятия общественного питания
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	- профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки; - структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и реализацию; - особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; - принципы организации труда и нормы труда	- проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; - организовывать ресурсосберегающее производство	- владения современными методами организации производства, управления и контроля качества на предприятиях общественного питания; - владения лидерскими качествами и навыками формирования профессиональной команды

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	7
Аудиторные занятия (всего)	54				54
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18				18
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36				36
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	54				54
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка конспекта лекций	9				9
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	17				17
Подготовка к практическим занятиям	18				18
Решение ситуационных задач	4				4
Подготовка доклада, включая изучение литературных источников	6				6
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен				Экзамен
Контроль	36				36
Общая трудоемкость час	144				144
Зачетные Единицы Трудоемкости	4				4
Контактная работа (по учебным занятиям)	54				54

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Типы предприятий общественного питания	4	-	8	-	12	24	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-23
2	Организация снабжения и производства в предприятиях общественного питания	6	-	4	-	12	22	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	-	8	-	10	20	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
4	Техническое регулирование и управление качеством продукции общественного питания	4	-	14	-	12	30	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-20, ПК-23
5	Организация труда и разработка норм труда	2	-	2	-	8	12	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
ИТОГО		18	-	36	-	54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5
Предыдущие дисциплины						
1.	Технология продукции общественного питания	+	+	+	+	+
2.	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

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Типы предприятий общественного питания	2	ОПК-5, ПК-19, ПК-23
2.		Местоположение предприятий общественного питания	2	
3.	2	Организация снабжения и складского хозяйства	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
4.		Классификация процессов обработки пищевых продуктов	2	
5.		Организация производства в ресторанном деле	2	
6.	3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	ОПК-5, ПК-20, ПК-23
7.	4	Техническое регулирование продукции общественного питания	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-20, ПК-23
8.		Научные основы управления качеством продукции общественного питания	2	
9.	5	Организация трудовых процессов на предприятиях общественного питания	2	ПК-20, ПК-23
ИТОГО			18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Характеристика типов предприятий общественного питания	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-23
2.		Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	2	
3.		Требования к персоналу предприятий общественного питания	4	

4.	2	Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях питания	4	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
5.	3	Классификация и типы весоизмерительного оборудования	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
6.		Классификация приемов тепловой обработки	2	
7.		Общие принципы оформления блюд, их отпуск	2	
8.		Правила оформления меню и прейскуранта	2	
9.	4	Инженерные сети, коммуникации, санитарная техника предприятий общественного питания	4	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-20, ПК-23
10.		Значение международной стандартизации в общественном питании	2	
11.		Принципы организации производственной деятельности и рекламы	2	
12.		Управление качеством на предприятиях общественного питания	4	
13.		Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях	2	
14.	5	Нормы труда на предприятиях общественного питания	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
ИТОГО			36	

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые 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	12	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-23
2.	2	Условия хранения продовольственных товаров. 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.	12	ОПК-5, ПК-7,ПК-20, ПК-23
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	10	ОПК-5, ПК-7,ПК-20, ПК-23

		торговой части предприятий общественного питания: торговые помещения, мебель, буфеты, бары, кассовый зал. Составление меню и общие принципы оформления блюд		
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	12	ОПК-5, ПК-7, ПК-19,ПК-20, ПК-23
5.	5	Классификация форм обслуживания. Значение и функции рекламы, правила ее составления и размещения, стоимость.	8	ОПК-5, ПК-7,ПК-20, ПК-23
ИТОГО			54	

5.9Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР	СРС	
ОПК-5	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-7	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-19	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-20	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-23	+		+		+	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 : https://urait.ru/bcode/451744

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 c. - 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: http://znanium.com/go.php?id=546647

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 c. - 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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Евсенина, М.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 / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М.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 / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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	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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

_____ О.В. Черкасов

«_31_» _____мая 2021 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)_____Технология организации ресторанного дела _____

(полное наименование программы)

Квалификация выпускника __бакалавр_____

Форма обучения___очная _____

(очная, заочная)

Курс ___**4**_____ **Семестр**_____7_____

Курсовая(ой) работа/проект___-___**семестр** **Зачет** __7_ **семестр** **Экзамен**___-___**семестр**

Рязань 2021

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 12.11.2015 г., приказ № 1332
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

доцент кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита

_____ О.А. Ваулина

доцент кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита

_____ Е.П. Поликарпова

старший преподаватель кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита

_____ Е.В. Меньшова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита
(кафедра)

_____ Г.Н. Бакулина

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

Профессиональными задачами выпускников являются:

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация документооборота по производству;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.09 «Бухгалтерский учёт и аудит в общественном питании» (сокращенное наименование дисциплины «Бух. учет и аудит в общ. пит.») входит в вариативную часть обязательных дисциплин, включённых в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Студент должен до начала ее изучения освоить содержание учебных дисциплин: «Менеджмент», «Экономика» и иметь представление о том, на каких участках своей будущей профессиональной деятельности он сможет использовать полученные им знания в рамках компетенции, обусловленных спецификой его предстоящей работы. Последующей дисциплиной является «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании».

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:

- научно- исследовательская (основная)
- производственно- технологическая (дополнительная);
- организационно- управленческая (дополнительная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	особенности методики формирования учетных записей и форм документирования.	анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания.	приемами учета для применения их в деятельности предприятий питания
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	принципы, цели, задачи бухгалтерского учета и приемы ведения учета в организациях; основы нормативного регулирования этой сферы деятельности в организациях.	планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски; проводить аудит финансовых и материальных ресурсов; составлять первичные документы;	методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; навыками применения специальной терминологии, характерной для бухгалтерского учета
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	порядок учета денежных средств	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия.	ключевыми приемами и методиками бухгалтерского учета для применения их в дальнейшей профессиональной деятельности
ПК-30	готовностью осуществлять поиск,	порядок учета расчетов с	использовать систему знаний об	навыками проведения и

	выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	организациями и лицами; - порядок учета труда и его оплаты; порядок учета основных средств, нематериальных активов, и МПЗ	основах бухгалтерского учета в организациях для практического применения; использовать технологию обработки учетной информации.	обоснования расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	54	54
В том числе:		
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	36	36
Семинары (С)		
Коллоквиумы (К)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	54	54
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Доклады, рефераты	54	54
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)	**54**	**54**

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практические. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции (ПК)
1	Понятие, предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс.	2	2	4	8	ПК-14, ПК-16, ПК-22
2	Основы учета денежных средств.	2	4	8	14	ПК-14, ПК-16, ПК-22
3	Учет МПЗ, готовой продукции, основных средств и нематериальных активов.	2	8	10	20	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
4	Учет расчетов.	2	6	8	16	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
5	Учет производства продукции и товарооборота в общественном питании.	2	4	8	14	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
6	Основы аудита.	4	6	8	18	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
7	Аудит финансовых и материальных ресурсов в общественном питании.	4	6	8	18	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
	Итого	**18**	**36**	**54**	**108**	×

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7
Предшествующие дисциплины								
1.	Экономика	+	+	+			+	
2.	Менеджмент				+			
Параллельные дисциплины								
1.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании					+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ раздела	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ПК)
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.	2	ПК-14, ПК-16, ПК-22
2	2	Учет денежных средств в кассе. Кассовая дисциплина. Учет денежных средств на счетах в банке.	2	ПК-14, ПК-16, ПК-22
3	3	Учет МПЗ. Учет основных средств и нематериальных активов.	2	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
4	4	Учет труда и его оплаты. Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с поставщиками и покупателями. Учет прочих расчетов.	2	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
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	2	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
6	6	Понятие, цели и задачи аудита. Правовые и организационные основы аудита. Принципы аудиторской деятельности.	4	ПК-14, ПК-16, ПК-22,

		Этап подготовки и планирования аудита. Этап проведения аудита. Заключительный этап аудита: оформление результатов проверки.		ПК-30
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.	4	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
Итого:			18	×

5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела	Содержание разделов	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции ПК
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.	2	ПК-14, ПК-16, ПК-22
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.	4	ПК-14, ПК-16, ПК-22
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.	8	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
4	4	Заполнение первичных документов по учету расчетов: счет-фактура, 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.	6	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
5	5	Заполнение первичных документов по учету затрат. Классификация затрат на производство. Составление калькуляционного расчета. Решение задания по учету товарных потерь.	4	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
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.	6	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
7	7	Изучение источников информации, этапов проведения аудита	6	ПК-14,

		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.		ПК-16, ПК-22, ПК-30
Итого			36	×

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела	Содержание работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
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.	4	ПК-14, ПК-16, ПК-22
2	2	Виды и формы безналичных расчетов. Платежное поручение, платежное требование-поручение, инкассовое поручение, банковские чеки. Специальные счета: аккредитивы, чековые книжки, депозиты.	8	ПК-14, ПК-16, ПК-22
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).	10	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30

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.	8	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
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.	8	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
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.	8	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
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	8	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
Итого			54	

5.7 Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрено)

5.8 . Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	ПЗ	СРС	
ПК-14	+	+	+	Тестирование, устный опрос, доклады, рефераты, зачет
ПК-16	+	+	+	Тестирование, устный опрос, доклады, рефераты, зачет
ПК-22	+	+	+	Тестирование, устный опрос, доклады, рефераты, зачет
ПК-30	+	+	+	Тестирование, устный опрос, доклады, рефераты, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. 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

2. 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

3. 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

6.2 Дополнительная литература

1. 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

2. 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

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. 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

6.3 Периодические издания

1. Бухгалтерский учет : науч.- практич. журн. / учредитель и изд. : ООО «Редакция журнала «Бухгалтерский учет». – 1937 - . – Москва, 2016 - 2017 . – Ежемес. - ISSN 0321-0154. – Текст : непосредственный.

2. 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.

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. – Текст : непосре6дственный.

4. Главбух : практич. журн. для бухгалтера / учредитель : редакция журнала «Главбух». –1994 - . – Москва : Издательский дом "Главбух", 2016 . – Двухмес. – Текст : непосредственный.

5. 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.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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 рекомендации по выполнению практической работы по дисциплине «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» для студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль)

«Технология организации ресторанного дела» очной и заочной формы обучения / О.А. Ваулина, Е.П. Поликарпова –Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020 г

6.6 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 студентов направления подготовки «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, 2020 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	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
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 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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)_____Технология организации ресторанного дела____

Форма обучения_____очная_____
(очная, заочная)

Курс _____2_____ Семестр_____3_____

Курсовая(ой) работа/проект _____семестр Зачет ____семестр

Экзамен __3__семестр

Рязань, 2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания 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 и продуктах 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.

Профессиональные задачи выпускников (производственно-технологическая деятельность):

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

дисциплина входит в вариативную часть обязательных дисциплинБ1.В.10.

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 испытания 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 (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВОпо данному направлению подготовки

Компетенции		**Знать**	**Уметь**	**Иметь навыки (владеть)**
Индекс	**Формулировка**			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	применять в профессиональной деятельности технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	методами аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания и использовать их в профессиональной деятельности
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	приоритеты в сфере производства продукции питания, методы обосновывания принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических	устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, методы обосновывания принятия конкретного технического решения при разработке новых	установки приоритетов в сфере производства продукции питания, методов обосновывания принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических

	решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	процессов производства продукции питания; технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	правила организации документооборота по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	применять документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	правилами организации документооборота по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры				
		1	2	3	4	
Аудиторные занятия (всего)	72			72		
В том числе:			-		-	
Лекции	36			36		
Лабораторные работы (ЛР)	36			36		
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы						
Самостоятельная работа (всего)	108			108		
В том числе:	-		-	-	-	
Проработка конспекта лекций	36			36		
Изучение учебного материала по литературным	36			36		

источникам без составления конспекта						
Подготовка к выполнению лабораторной работы	36			36		
Контроль	36			36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен			Экзамен		
Общая трудоемкость час	216			216		
Зачетные Единицы Трудоемкости	6			6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	72			72		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	8	8	-	-	16	32	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	8	10	-	-	24	42	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	8	10	-	-	32	50	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	4	4		-	16	24	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	8	4	-	-	20	32	ПК-1, ПК-4, ПК-6
	ИТОГО	36	36	-	-	108	180	-

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5
Предшествующие дисциплины						
1.	Экология	+	+	+	+	+
2.	Химия	+	+	+	+	+
3.	Микробиология	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины						
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					
6.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+	+	+	+	+

5.3Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоем-кость (час.)	Формируемые 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	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
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	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	Пестициды как загрязнители пищевого сырья и продуктов питания Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве Радиоактивное загрязнение	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Пищевые, технологические и биологически активные добавки Генно-модифицированные источники пищевой продукции	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Идентификация пищевой продукции Фальсификация пищевой продукции	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
	ИТОГО		36	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и	Методы отбора образцов и способы пробоподготовки продовольственного сырья и пищевых продуктов к анализу	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.		Пищевые отравления. Определение показателей безопасности молока и молочных продуктов	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6

3.	продуктов питания	Определение свежести мяса убойных животных и птицы, показателей безопасности рыбы	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.		Определение показателей безопасности консервов	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотикам и химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Определение свинца в продовольственном сырье и продуктах питания	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
6.		Методы анализа полигалогенированных углеводородов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
7.		Металлические загрязнения продуктов питания: токсичность, источники загрязнения. Определение содержания патулина в соке яблочном, соке яблочном концентрированном и напитках, содержащих яблочный сок	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
8.		Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
9.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
10.		Определение нитратов, нитритов и N-нитрооаминов в продуктах переработки плодов и овощей	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
11.		Контроль за остаточным содержанием антибиотиков и других ветеринарных препаратов Обнаружение, идентификация и определение остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
12.		Радионуклиды, как загрязнители продовольственного сырья и продуктов питания	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
13.	Контроль за использованием пищевых добавок	Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
14.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Выявление фальсификации продовольственных товаров	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
ИТОГО			36	

5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов	Концепция безопасности пищевой продукции и питания: природные компоненты пищи и их действие на организм человека	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.		Законодательная база в области обеспечения безопасности пищевой продукции: принципы	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6

	питания	менеджмента качества, системы менеджмента качества		
3.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Ксенобиотики пищевого сырья и продуктов питания: окружающая среда, как источник загрязнения сырья и пищевых продуктов; общая характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи; биологически активные фитосоединения; антиалиментарные факторы питания; механизм детоксикациикксенобиотиков; факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.		Металлические загрязнения: ПДК химических элементов в продуктах питания и продовольственном сырье	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.		Опасности микробиологического происхождения: контроль за загрязнением пищевого сырья и продуктов питания бактериальными токсинами и микотоксинами	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
6.		Пестициды, как загрязнители пищевого сырья и продуктов питания: анализ структуры загрязнения пестицидами продовольственного сырья и продуктов питания	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
7.		Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве: контроль за содержанием в продуктах питания загрязняющих веществ, применяемых в растениеводстве	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
8.		Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве: контроль за содержанием в продуктах питания загрязняющих веществ, применяемых в животноводстве	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
9.		Радиоактивное загрязнение: радионуклиды, их характеристика; влияние искусственных радионуклидов на организм человека; нормативно-правовая база обеспечения радиоционной безопасности	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
10.	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	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
11.		Генно-модифицированные источники пищевой продукции: пищевая токсиколого-гигиеническая оценка продуктов питания из генно-модифицированного сырья	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
12.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Идентификация пищевой продукции: маркировка пищевой продукции	8	ПК-1, ПК-4, ПК-6
13.		Фальсификация пищевой продукции: признаки и разновидности ассортиментной фальсификации; пищевые и непищевые имитаторы	12	ПК-1, ПК-4, ПК-6
ИТОГО			108	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)– не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-1	+	+			+	Устный опрос, деловая игра, доклад, тестирование, контрольная работа, экзамен
ПК-4	+	+			+	Устный опрос, деловая игра, доклад, тестирование, контрольная работа, экзамен
ПК-6	+	+			+	Устный опрос, деловая игра, доклад, тестирование, контрольная работа, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное 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: https://urait.ru/bcode/452385

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: https://urait.ru/bcode/452994

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: https://urait.ru/bcode/444268

4. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073638

6.3 Периодические издания-журналы - не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Евсенина, М.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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М.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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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	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/

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

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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология пищевых производств (ТПП)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр** 5

Курсовая(ой) работа/проект -**семестр** **Зачет** -**семестр**

Экзамен 5 **семестр**

Рязань, 2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – приобретение знаний в области технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов; изучениехимического состава сырья, полуфабрикатов, взаимодействия различных компонентов, определяющие технологические процессы и качество готовых изделий.

Знание научных основ технологии пищевых производств позволяют выбрать оптимальные условия процессов с учетом новых достижений науки и техники, зарубежного опыта, экологических проблем.

Задачи дисциплины:

- изучение способов производства пищевых продуктов, связанных с переработкой растительного и животного сырья;
- приобретение практических навыков проведения экспертизы;
- развитие у студентов практических навыков самостоятельной творческой работы при решении технических задач;
- умение сочетать теорию с практикой, обеспечивая глубокую переработку сырья, т.е. с максимальным выходом, высоким качеством и наименьшими затратами на производство единицы массы готовой продукции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- 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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Технология пищевых производств(ТПП) входит в дисциплины вариативной частиблока 1 Дисциплины (модули) Б1.В.11направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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 направлениюподготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знание 1 - требования нормативной, технической, технологической документации при производстве продуктов питания	Умение 1 - применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продуктов питания	Навык (владение) 1 - владеть нормативной, технической, технологической документацией при производстве продуктов питания
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический про-	Знать Знание 1 - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Уметь: Умение 1 - проводить лабораторные анализы сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	Имеет навыки (владеет): Навык (владение) 1 - стандартными методиками лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

	цесс производства продукции питания			
ОПК -2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: Знание 1 - закономерности физических, химических, физико-химических, биохимических и других процессов производства продукции питания различного назначения	Умение 1 - используя знания закономерностей, разработать мероприятия по совершенствованию процессов производства продукции питания различного назначения	Иметь навыки (владеть): Навык (владение) 1 теоретическими основами технологии производства продукции питания различного назначения

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	72				72
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	36	-	-	-	36
Лабораторные работы (ЛР)	36	-	-	-	36
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-	-	-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-	-	-	-
Другие виды аудиторной работы (КСР)		-	-	-	
Самостоятельная работа (всего)	108	-	-	-	108
В том числе:	-	-	-	-	-
проработка конспектов лекций	18	-	-	-	18
изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	54	-	-	-	54
Подготовка к выполнению лабораторной работы	36				36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	-	-	-	Экзамен
Контроль	36	-	-	-	36
Общая трудоемкость час	216	-	-	-	216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	-	-	-	6
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	-	-	-	72

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции (ПК)
1.	Сырье пищевой промышленности и ресторанного бизнеса	2	4	-	-	10	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2.	Технология муки, крупы, пищевых продуктов из зерна и муки	8	6	-	-	10	24	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
3.	Технология сахара, крахмала и крахмалопродуктов	2	2	-	-	10	14	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4.	Технология кондитерских изделий	2	4	-	-	10	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
5.	Технология растительных масел и жиров	2	2	-	-	10	14	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
6.	Технология напитков: этанола, пива, кваса, минеральных вод	4	2	-	-	10	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
7.	Технология хлебопекарных дрожжей, пищевых кислот	-	-			8	8	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
8.	Технология ликероводочных изделий, виноградных вин и коньяков	4	2	-	-	8	14	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
9.	Технология молочных продуктов	4	4	-	-	8	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
10.	Технологиямясных продуктов	4	4	-	-	8	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
11.	Технология чая, кофе	2	4	-	-	8	14	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
12.	Технология консервирования плодов и овощей	2	2	-	-	8	12	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
Итого		36	36	-	-	108	180	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Предыдущие дисциплины													
1.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Биохимия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Введение в технологии продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины													
1.	Технология кондитерского производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Сырье пищевой промышленности	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2.	2	Технология муки, круп	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
3.		Технология хлеба и хлебобулочных изделий	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4.		Технология макаронных изделий	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
5.		Технология солода	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
6.	3	Технология сахара, крахмала и крахмалопродуктов	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
7.	4	Технология кондитерских изделий	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
8.	5	Технология растительных масел и жиров	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
9.	6	Технология этанола, пива	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
10.		Технологиякваса, минеральных вод	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
11.	8	Технология ликероводочных изделий	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
12.		Технология виноградных вин и коньяков	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
13.	9	Технология питьевого молока и сливок	4	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
14.	10	Технологиямясных продуктов	4	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
15.	11	Технология чая, кофе	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
16.	12	Технология консервирования плодов и овощей	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
		Итого	36	

5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1.	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость (час)	Компетенция ПК
1	1	Определение кислотности молока	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2		Определение плотности молока	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
3		Определение цвета, запаха и вкуса муки хлебопекарной	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4	2	Оценка качества хлебобулочых изделий по органолептическим показателям	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
5		Определение массовой доли влаги в мякише хлеба	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
6		Оценка качества макаронных изделий по органолептическим показателям	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
7		Определение массовой доли влаги в солоде	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
8		Определение экстрактивности солода	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
9	3	Определение органолептических показателей качества крахмала	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2

10		Определение органолептических показателей качества сахара	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
11	4	Оценка качества мармелада	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
12		Оценка качествакарамели	1	
13		Оценка качества печенья	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
14	5	Оценка качества растительного масла	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
15	6	Оценка качества пива	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
16	8	Оценка качествавина	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
17	9	Определение массовой доли жира в молоке	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
18		Определение массовой доли белка молока	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
19		Оценка качества питьевого молока и сливок по органолептическим показателям	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
20		Оценка качествасливочного масла по органолептическим показателям	1	
21	10	Определение свежести мяса убойных животных и птицы по органолептическим показателям	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
22		Клеймение и товароведная маркировка мяса убойных животных и птицы	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
23		Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
24	11	Оценка качества чая по органолептическим показателям	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
25		Оценка качества кофе по органолептическим показателям	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
26	12	Оценка качества плодоовощных консервов	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
Итого			36	

5.5 Практические занятия (семинары) - не предусмотрены.

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Компетенции ПК
1.	1	Стандарты на зерно. Семена и плоды масличных растений. Патока, глюкоза. Жидкий сахар. Молочные продукты. Вода питьевая. Яичные продукты	10	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2.	2	Рациональное использование продуктов переработки зерна. Хранение и подготовка муки к производству. Дополнитель-	10	ПК-6, ПК-1, ОПК-2

		ное сырье хлебопекарного производства. Классификация макаронных изделий. Особенности производства специальных видов солода		
3.	3	Использование отходов сахарного производства. Производство жидкого сахара. Производство модифицированных крахмалов. Производство крахмальной патоки, глюкозы	10	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4.	4.	Технология производства халвы, мармелада, пастильных изделий. Особенности технологического процесса производства разных видов мучных кондитерских изделий	10	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
5.	5.	Пищевыя ценность масел и жиров. Переэтерификация масел и жиров. Производство маргарина	10	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
6.	6.	Использование вторичного сырья при производстве этанола. Повышение стойкости пива. Использование отходов пивоваренного производства. Получение кваса купажированием. Получение и розлив минеральных вод. Производство безалкогольных напитков	10	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
7.	7.	Приготовление питательной среды. Выращивание дрожжей. Выделение, формование и упаковывание дрожжей. Сушка дрожжей. Производство кислот: уксусной, лимонной, молочной	8	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
8.	8.	Розлив и оформление ликероводочных изделий. Болезни, пороки, недостатки вин. Розлив, маркировка и хранение вин и коньяков. Использование вторичного сырья	8	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
9.	9.	Технология производства сливочного масла. Технология производства сухих и сгущенных молочных консервов. Классификация сыров и особенности технологического процесса их производства	8	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
10.	10.	Клеймение мяса убойных животных и птицы. Технология производства мясных консервов. Особенности технологического процесса производства разных видов колбасных изделий	8	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
11.	11.	Химический состав, пищевая и биологическая ценность чая и кофе. Классификация чая и кофе	8	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
12.	12.	Химический состав и пищевая ценность плодоовощной продукции. Виды брака консервов. Использование отходов консервного производства	8	
Итого			108	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-6	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, защита лабораторных работ, экзамен
ПК-1	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, защита лабораторных работ, экзамен
ОПК-2	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, защита лабораторных работ, экзамен

Примечание: 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. 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. Мглинец. А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2014. – 206 с. : ил. – ISBN 978-5-4377-0071-6. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tprs/HTML/2/index.html
3. 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-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156113

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: http://www.iprbookshop.ru/85670.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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Евсенина, М.В. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Технология пищевых производств» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Технология пищевых производств» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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	
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	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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Элективные дисциплины по физической культуре спорту

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (Профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1, 2, 3 **Семестр 2, 3, 4, 5, 6**

Курсовая(ой) работа/проект - не предусмотрено **Зачет 2,4,6, семестр**

Экзамен - не предусмотрено

Рязань 2021

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 № 1332, утвержденного 12.11.2015 г.

Разработчики:

Ст. преподаватель кафедры ФК и С_____Д.А. Федяшов

Доцент кафедры ФК и С _____ Т.А. Сидоренко

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 9.

Зав. кафедрой ФК и С_____ И.В. Федоскина

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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту», сокращенное название «ЭДпоФКиС», индекс Б1.В.12, реализуется во 2,3,4,5, 6 семестрах в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными к освоению и в зачетные единицы не переводятся.

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 выпускника: производственно-технологическая (дополнительная); организационно-управленческая (дополнительная); научно-исследовательская (основная); проектная (дополнительная); маркетинговая (дополнительная).

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (далее физическая культура) в высших учебных заведениях представлена как учебная дисциплина и важнейший компонент целостного развития личности. Являясь составной частью общей культуры и профессиональной подготовки студента в течение всего периода обучения, физическая культура входит обязательным разделом в гуманитарный компонент образования, значимость которого проявляется через гармонизацию духовных и физических сил, формирование таких общечеловеческих ценностей, как здоровье, физическое и психическое благополучие, физическое совершенство.

Свои образовательные и развивающие функции физическая культура наиболее полно осуществляет в целенаправленном педагогическом процессе физического воспитания. Она выступает одним из факторов социокультурного бытия, обеспечивающего биологический потенциал жизнедеятельности, способ и меру реализации сущностных сил и способностей студента.

Физическая культура воздействует на жизненно важные стороны индивида, полученные виде задатков, которые передаются генетически и развиваются в процессе жизни под влиянием воспитания, деятельности и окружающей среды, физическая культура удовлетворяет социальные потребности в общении, игре, развлечении, в некоторых формах самовыражения личности через социально активную полезную деятельность .

В своей основе физическая культура имеет целесообразную двигательную деятельность в форме физических упражнений, позволяющих эффективно формировать необходимые умения и навыки, физические способности, оптимизировать состояние здоровья и работоспособности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ОК - 8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	• способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; •	• выполнять контрольные нормативы, предусмотренные рабочей программы дисциплины с учетом состояния здоровья и функциональных	– методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями; средствами и методами воспитания прикладных

			возможностей своего организма.	физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры					
		1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего)	186	-	72	54	60	-	-
В том числе:							
Лекции							
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	186		72	54	60		
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
Другие виды аудиторной работы							
Самостоятельная работа (всего)	142	-	-	18	12	54	58
В том числе:							
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)							
Расчетно-графические работы							
Другие виды самостоятельной работы				18	12	54	58
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)			зачет		зачет		зачет
Общая трудоемкость час	328	-	72	72	72	54	58
Зачетные Единицы Трудоемкости							
Контактная работа (по учебным занятиям)	186		72	54	60		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Легкоатлетическая подготовка			98		70	168	ОК – 8
2.	Игровые виды (мини-футбол, волейбол)			48		32	80	ОК - 8
3.	Атлетическая подготовка			38		30	68	ОК – 8
4.	ППФП			2		10	12	ОК - 8
	ИТОГО			186		142	328	

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)

1 курс 2 семестр

№ занятия	Номер раздела дисциплины	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость (час)	Формируемые компетенции
1	2	3	Волейбол: элементы приема мяча сверху, снизу. Передача мяча сверху в парах. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
2		3	Волейбол: разминка. Техника ведения мяча, подачи снизу, передачи сверху, снизу. Правила игры. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
3		3	Волейбол: прием мяча сверху, снизу, подачи, передачи. Индивидуальные командные действия. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
4		3	Волейбол: Элементы нападающего удара. Тактика игры. Командные действия. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
5		3	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
6		3	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
7		3	Волейбол: совершенствование передач мяча в различных направлениях. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
8		3	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
9		3, 4	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
10		3, 4	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
11		3	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
12		3	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
13		3, 4	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
14		3	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху.	2	ОК-8

			Двухсторонняя игра.		
15		3	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
16	1	Стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на короткие дистанции. Ознакомление с практическими приемами, применяемыми на соревнованиях.	2	ОК-8
17		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег на средние дистанции. Тактические приемы.	2	ОК-8
18		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Эстафета 4*100 м. Бег 200 м. Тактика бега.	2	ОК-8
19		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на длинные дистанции. Высокий старт. Прыжки в длину с места.	2	ОК-8
20		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на длинные дистанции. Высокий старт. Прыжки в длину с места	2	ОК-8
21		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег на средние дистанции. Тактические приемы.	2	ОК-8
22		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов 100 м.	2	ОК-8
23		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники прыжка в длину с места.	2	ОК-8
24		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общей физической подготовленности.	2	ОК-8
25		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов (кросс).	2	ОК-8
26		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	ОК-8
27		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8
28		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8
29		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общей физической подготовленности.	2	ОК-8
30		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	ОК-8
31		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов (кросс).	2	ОК-8
32		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование	2	ОК-8

			общефизической подготовленности.		
33		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8
34		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общей физической подготовленности.	2	ОК-8
35		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	ОК-8
36		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	ОК-8

2 курс 3 семестр

№ занятия	№ раздела	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость(час)	Формируемые компетенции
1	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ. Обучение общеразвивающим упражнениями с предметами. Бег на короткие дистанции.	2	ОК-8
2		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег с ускорениями. Бег по пересеченной местности. Прыжки в длину с места.	2	ОК-8
3		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Бег на короткие дистанции. Низкий старт. Финиш. Техника бега.	2	ОК-8
4		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на короткие дистанции. Прием контрольных нормативов (100 м). Стретчинг.	2	ОК-8
5		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Основные методические особенности составления разминочного комплекса упражнений. Спортивные игры по выбору.	2	ОК-8
6		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Особенности упражнений с использованием гимнастической стенки. Спортивные игры по выбору.	2	ОК-8
7		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Совершенствование общефизической подготовленности. Спортивные игры по выбору.	2	ОК-8
8		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Совершенствование общефизической подготовленности. Спортивные игры по выбору.	2	ОК-8
9	3	1,2, 3	Разминка, ознакомление с тренажерами. Техника безопасности. Методические аспекты выполнения упражнений.	2	ОК-8
10		1,2, 3	Разминка. Техника выполнения упражнений на тренажерах.	2	ОК-8

11		1,2, 3	Разминка. Освоение комплекса упражнений для проработки мышц пресса, плечевого пояса.	2	ОК-8
12		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины. Стретчинг. Особенности связочного аппарата человека.	2	ОК-8
13		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Понятие круговой тренировки.	2	ОК-8
14		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
15		1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	ОК-8
16		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
17		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8
18		1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	ОК-8
19		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8
20		1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	ОК-8
21		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
22		1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки)	2	ОК-8
23		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
24		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8
25		1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	ОК-8
26		1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8
27		1,2,3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8

2 курс 4 семестр

№ занятия	№ раздела дисциплины	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость (час)	Формируемые компетенции
1	2	3	Волейбол: судейство. Обработка подачи,	2	ОК-8

			приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.		
2		3	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
3		3	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
4		3	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
5		3	Волейбол: закрепление и совершенствование техники верхней прямой подачи.учебная игра.	2	ОК-8
6		3	Волейбол: совершенствование передач мяча в различных направлениях. Учебная игра.	2	ОК-8
7		3	Волейбол: совершенствование верхней прямой подачи по зонам.	2	ОК-8
8		3	Волейбол: обучение нападающему удару. Учебная игра.	2	ОК-8
9		3	Волейбол: Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки). Судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	ОК-8
10	1	Стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники бега на кроссовые дистанции. Развитие общей выносливости организма студентов.	2	ОК-8
11		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники низкого старта и стартового ускорения.	2	ОК-8
12		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов 100 м.	2	ОК-8
13		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование физического качества выносливости и гибкости.	2	ОК-8
14		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование выполнения упражнений на гимнастической стенке.	2	ОК-8
15		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие общей выносливости.	2	ОК-8
16		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	ОК-8
17		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8
18		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8
19		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	ОК-8
20		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка.	2	ОК -8

			ОРУ. Совершенствование выполнения упражнений на гимнастической стенке.		
21	1	Стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники бега на кроссовые дистанции. Развитие общей выносливости организма студентов.	2	ОК-8
22		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники низкого старта и стартового ускорения.	2	ОК-8
23		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов 100 м.	2	ОК-8
24		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование физического качества выносливости и гибкости.	2	ОК-8
25		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование выполнения упражнений на гимнастической стенке.	2	ОК-8
26		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие общей выносливости.	2	ОК-8
27		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	ОК-8
28		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8
29		стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8
30	4	1,2,3,	Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК -8

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1, 2	Составление разминочного комплекса	12	ОК -8
2	1, 3	Составление комплексов упражнений направленных на повышение подвижности суставов, развитие гибкости	18	ОК -8
3	1,2,3,4	Физическая культура в жизни студента и его будущей профессиональной деятельности	54	ОК -8
4	1,2,3,4	Профилактика возможных осложнений, состояний перетренированности при занятиях физической культурой и спортом	58	ОК -8
		ИТОГО	142	

Для студентов, имеющих ограничениефизической нагрузки на занятиях по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту», относящихся к специальной медицинской группе или имеющих отклонения в состоянии здоровья.

Студенты, имеющие освобождение от физической нагрузки и относящиеся к специальной медицинской группе, выполняют:

1. Сдают тесты определяющие уровень физического развития.

2. Пишут рефераты по тематике своего заболевания, с приложением справки о данном заболевании.
3. Последующие рефераты пишут по утвержденному плану рефератов кафедрой «Физической культуры и спорта».

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОК-8			+		+	Выполнение контрольных нормативов, оформление и защита рефератов, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Тычинин, Н. В. Элективные курсы по физической культуре и спорту : учебное пособие / Н. В. Тычинин. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 63 с. — ISBN 978-5-00032-250-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/106810

6.2 Дополнительная литература

1. Таланцева, В. К. Особенности занятий студентов по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)», отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе : учебное пособие / В. К. Таланцева, Т. И. Волкова, Н. В. Алтынова. — Чебоксары : ЧГСХА, 2018. — 188 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139075

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» -	Договор № 2307/20С с Обществом с	15.08.2020 – 15.08.2021

http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	
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 - 0.1.12.2021
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

1. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» «Основные общеукрепляющие упражнения, выполняемые на гимнастической стенке» (для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания) / Сост.: к.п.н., доцент Т.А. Сидоренко, ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ, 2019.

2. Методические рекомендации практических занятий по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» «Методика развития быстроты на коротких дистанциях» (для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания») / Сост.: к.п.н., доцент Т.А. Сидоренко, ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ, 2019.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Методические указания для самостоятельной работы студентов «Основные требования к оформлению реферата и контрольной работы по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» (для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания») / Сост.: к.п.н., доцент Т.А. Сидоренко, ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ, 2019.

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 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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ 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 очная

Курс 3 **Семестр** 6

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет с оценкой** 6 **семестр**

Экзамен –семестр

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания _____ В.Н. Туркин

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» является формирование 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.

Задачами изучения дисциплины являются:

– 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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Пищевые и биологически активные добавки» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.01.01) 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 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 (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	приоритеты в сфере производства продукции питания; классификацию и современную цифровую кодификацию пищевых добавок; технологические функции и механизмы действия пищевых добавок; технологию введения в продукты питания и эффективность использования пищевых добавок; роль биологически активных веществ в питании, способы их внесения, превращения в технологическом потоке	принимать конкретное техническое решение по использованию пищевых и биологически активных добавок при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	выбирать технологии применения пищевых и биологически активных добавок с учетом экологических последствий их применения
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-	отечественный и зарубежный опыт	анализировать отечественный	навыками работы с

	техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	по производству продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок	и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использование м пищевых и биологически активных добавок	различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		6
Аудиторные занятия (всего)	64	64
В том числе:	-	-
Лекции	32	32
Практические занятия (ПЗ)	32	32
Самостоятельная работа (всего)	116	116
В том числе:	-	-
Выполнение домашних заданий по соответствующим темам разделов дисциплины	22	22
Подготовка к контрольным опросам	30	30
Подготовка к тестированию	34	34
Изучение учебного материала по литературным источникам с подготовкой доклада или реферата	30	30
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	64	64

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	2	2	8	12	ПК-4, ПК-25
2	Пищевые добавки	16	18	50	84	ПК-4, ПК-25
3	Биологически активные добавки к пище	6	4	22	32	ПК-4, ПК-25
4	Технологические добавки и ферментные препараты	4	4	20	28	ПК-4, ПК-25
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	4	4	16	24	ПК-4, ПК-25
	ИТОГО	32	32	116	180	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предыдущие дисциплины						
1.	Химия		+	+	+	
2.	Биохимия		+	+	+	
3.	Физиология питания	+		+		
4.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+				
Последующие дисциплины						
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+
2.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	+		+		

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	2	ПК-4, ПК-25
2.	2	Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта	4	ПК-4, ПК-25

3.		Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	4	ПК-4, ПК-25
4.		Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания	4	ПК-4, ПК-25
5.		Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	4	ПК-4, ПК-25
6.	3	Биологически активные добавки к пище	4	ПК-4, ПК-25
7.		Основные группы функциональных пищевых продуктов	2	ПК-4, ПК-25
8.	4	Технологические добавки и ферментные препараты	4	ПК-4, ПК-25
9.	5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок	4	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	32	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	Основные функциональные классы пищевых добавок	2	ПК-4, ПК-25
2.	Пищевые добавки	Пищевыекрасители и стабилизаторы окраски, особенности использования в пищевых технологиях	4	ПК-4, ПК-25
3.		Загустители и гелеобразователи. Пищевые эмульгаторы и эмульгирующие соли.	4	ПК-4, ПК-25
4.		Органолептическая характеристика подслащивающих веществ.	4	ПК-4, ПК-25
5.		Исследование ассортимента, органолептических показателей и показателей качества пряностей и приправ	2	ПК-4, ПК-25

6.		Консерванты, антибиотики и антиоксиданты	4	ПК-4, ПК-25
7.	Биологически активные добавки к пище	Витаминизация пищевых продуктов	4	ПК-4, ПК-25
8.	Технологические добавки и ферментные препараты	Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	4	ПК-4, ПК-25
9.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Гигиенические регламентации на основе токсикологических исследований. Сертификация пищевых и биологически активных добавок	4	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	32	

5.6Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	Назначение пищевых и биологически активных добавок, их роль в создании традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения	4	ПК-4, ПК-25
2.		Государственная политика в области здорового питания	2	ПК-4, ПК-25
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	2	ПК-4, ПК-25
4.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы.	4	ПК-4, ПК-25
5.		Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	4	ПК-4, ПК-25
6.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	4	ПК-4, ПК-25
7.		Аскорбиновая кислота, ее цветокорректирующее действие	4	ПК-4, ПК-25
8.		Основные группы пищевых ПАВ. Моно-диацилглицерины и их производные..	4	ПК-4, ПК-25
9.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	4	ПК-4, ПК-25

10.		Эфиры полиглицерина, сахарозы, сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.	4	ПК-4, ПК-25
11.		Способы получения и применения отдельных подслащивающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.	4	ПК-4, ПК-25
12.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	4	ПК-4, ПК-25
13.		Эфирные масла. Эссенции	4	ПК-4, ПК-25
14.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	10	ПК-4, ПК-25
15.	Биологически активные добавки к пище	Пищевые добавки, включающие макро- и микронутриенты. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения	22	ПК-4, ПК-25
16.	Технологические добавки и ферментные препараты	Комплексные пищевые добавки	20	ПК-4, ПК-25
17.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Сертификация пищевых и биологически активных добавок	16	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	116	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ПК-4	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет по практическим занятиям, тесты, зачет с оценкой
ПК-25	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет по практическим занятиям, доклад, реферат, зачет с оценкой

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011968-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1044419

2. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А., - 6-е изд., стер. - СПб:ГИОРД, 2015. - 672 с. - ISBN 978-5-98879-196-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/529339

3. Баженова, И. А. Химия вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Баженова, Т. Е. Бурова, Т. С. Баженова. – СПб. : Троицкий мост, 2020. – 160 с. – ISBN 978-5-6043433-1-9. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/hvcapp/HTML/2/index.html

6.2 Дополнительная литература

1. Позняковский, В. Ч. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки / В. Ч. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 143 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011968-7 : 549-78. - Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / Валерий Михайлович, Ольга Викторовна ; Кузбасская государственная сельхозяйственная академия; Кубанский государственный технологический университет; Уральский государственный экономический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 143 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-011968-7. - ISBN 978-5-16-104572-5. – Текст : электронный. – URL: http://znanium.com/go.php?id=984043

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: https://urait.ru/bcode/444268

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. Масложировая промышленность : науч.- теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - 2016. – Москва, 2016 - . – Двухмес. – ISSN 0025-4649. – Текст : непосредственный.

3. Молочная промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". – 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года). – Текст : непосредственный.

4. Молочное и мясное скотоводство : науч.- производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». – 1956 - . – Москва., 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0131-2227.– Текст : непосредственный.

5. Мясная индустрия : производ. и науч.- техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция

журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

6. Переработка молока : науч.- практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016 - 2019. – Ежемес. – ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.

7. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

8. Пищевая технология : научн. – техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.

9. 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.

10. 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. 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, 2020 [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. 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, 2020 [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
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 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 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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 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 очная

Курс 3 **Семестр** 6

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет с оценкой** 6 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332.

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания _____ В.Н. Туркин

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Пищевые добавки» является формирование необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Задачами изучения дисциплины являются:

– 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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Пищевые добавки» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.01.02) 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 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 (дополнительная);
– организационно-управленческая (дополнительная);
– научно-исследовательская (основная);
– проектная (дополнительная);
– маркетинговая (дополнительная).

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	приоритеты в сфере производства продукции питания; классификацию и современную цифровую кодификацию пищевых добавок; технологические функции и механизмы действия пищевых добавок; технологию введения в продукты питания и эффективность использования пищевых добавок	принимать конкретное техническое решениепо использованию пищевых добавок при разработке новых технологически х процессов производства продукции питания	выбирать технологии применения пищевых добавок с учетом экологических последствий их применения
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использованием пищевых добавок	анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использование м пищевых добавок	навыками работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания с использованием пищевых

				добавок

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		6
Аудиторные занятия (всего)	64	64
В том числе:	-	-
Лекции	32	32
Практические занятия (ПЗ)	32	32
Самостоятельная работа (всего)	116	116
В том числе:	-	-
Выполнение домашних заданий по соответствующим темам разделов дисциплины	22	22
Подготовка к контрольным опросам	30	30
Подготовка к тестированию	34	34
Изучение учебного материала по литературным источникам с подготовкой доклада или реферата	30	30
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	64	64

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Основы применения пищевых и добавок в РФ	2	2	8	12	ПК-4, ПК-25
2	Пищевые добавки	16	18	50	84	ПК-4, ПК-25
3	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	6	4	22	32	ПК-4, ПК-25
4	Технологические добавки и ферментные препараты	4	4	20	28	ПК-4, ПК-25
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	4	4	16	24	ПК-4, ПК-25
	ИТОГО	32	32	116	180	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предыдущие дисциплины						

1.	Химия		+	+	+	
2.	Биохимия		+	+	+	
3.	Физиология питания	+		+		
4.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+				
Последующие дисциплины						
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+
2.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	+		+		

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основы применения пищевых добавок в РФ	2	ПК-4, ПК-25
2.	2	Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта	4	ПК-4, ПК-25
3.		Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	4	ПК-4, ПК-25
4.		Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания	4	ПК-4, ПК-25
5.		Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	4	ПК-4, ПК-25
6.	3	Использование пищевых добавок при изготовлении кулинарной продукции	4	ПК-4, ПК-25
7.		Применение пищевых добавок при производстве кондитерских изделий	2	ПК-4, ПК-25
8.	4	Технологические добавки и ферментные препараты	4	ПК-4, ПК-25
9.	5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	4	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	32	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции

1.	Основы применения пищевых добавок в РФ	Основные функциональные классы пищевых добавок	2	ПК-4, ПК-25
2.	Пищевые добавки	Пищевыекрасители и стабилизаторы окраски, особенности использования в пищевых технологиях	4	ПК-4, ПК-25
3.		Загустители и гелеобразователи. Пищевые эмульгаторы и эмульгирующие соли.	4	ПК-4, ПК-25
4.		Органолептическая характеристика подслащивающих веществ.	4	ПК-4, ПК-25
5.		Исследование ассортимента, органолептических показателей и показателей качества пряностей и приправ	2	ПК-4, ПК-25
6.		Консерванты, антибиотики и антиоксиданты	4	ПК-4, ПК-25
7.	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	Применение пищевых добавок при изготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий	4	ПК-4, ПК-25
8.	Технологические добавки и ферментные препараты	Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	4	ПК-4, ПК-25
9.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Гигиенические регламентации на основе токсикологических исследований. Сертификация пищевых добавок	4	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	32	

5.6Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых	Назначение пищевых добавок, их роль в создании традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения	4	ПК-4, ПК-25

2.	добавок в РФ	Государственная политика в области здорового питания	2	ПК-4, ПК-25
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	2	ПК-4, ПК-25
4.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы.	4	ПК-4, ПК-25
5.		Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	4	ПК-4, ПК-25
6.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	4	ПК-4, ПК-25
7.		Аскорбиновая кислота, ее цветокорректирующее действие	4	ПК-4, ПК-25
8.		Основные группы пищевых ПАВ. Моно-диацилглицерины и их производные..	4	ПК-4, ПК-25
9.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	4	ПК-4, ПК-25
10.		Эфиры полиглицерина, сахарозы, сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.	4	ПК-4, ПК-25
11.		Способы получения и применения отдельных подслащивающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.	4	ПК-4, ПК-25
12.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	4	ПК-4, ПК-25
13.		Эфирные масла. Эссенции	4	ПК-4, ПК-25
14.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	10	ПК-4, ПК-25
15.	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками, обладающими протекторными свойствами: пектином и бета-каротином	10	ПК-4, ПК-25
16.		Использование пищевых добавок при производстве мясных полуфабрикатов	12	ПК-4, ПК-25
17.	Технологические добавки и ферментные препараты	Комплексные пищевые добавки	20	ПК-4, ПК-25
18.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых	Сертификация пищевых добавок	16	ПК-4, ПК-25

	добавок			
		ИТОГО	116	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ПК-4	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет по практическим занятиям, тесты, зачет с оценкой
ПК-25	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет по практическим занятиям, доклад, реферат, зачет с оценкой

6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011968-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1044419

2. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А., - 6-е изд., стер. - СПб:ГИОРД, 2015. - 672 с. - ISBN 978-5-98879-196-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/529339

3. Баженова, И. А. Химия вкуса, цвета и аромата пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Баженова, Т. Е. Бурова, Т. С. Баженова. – СПб. : Троицкий мост, 2020. – 160 с. – ISBN 978-5-6043433-1-9. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/hvcapp/HTML/2/index.html

6.2 Дополнительная литература

1. Позняковский, В. Ч. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки / В. Ч. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 143 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011968-7 : 549-78. - Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / Валерий Михайлович, Ольга Викторовна ; Кузбасская государственная сельхозяйственная академия; Кубанский государственный технологический университет; Уральский государственный экономический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 143 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-011968-7. - ISBN 978-5-16-104572-5. – Текст : электронный. – URL: http://znanium.com/go.php?id=984043

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: https://urait.ru/bcode/444268

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. Масложировая промышленность : науч.- теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - 2016. – Москва, 2016 - . – Двухмес. – ISSN 0025-4649. – Текст : непосредственный.
3. Молочная промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". – 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года). – Текст : непосредственный.
4. Молочное и мясное скотоводство : науч.- производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». – 1956 - . – Москва., 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0131-2227.– Текст : непосредственный.
5. Мясная индустрия : производ. и науч.- техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.
6. Переработка молока : науч.- практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016 - 2019. – Ежемес. – ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.
7. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.
8. Пищевая технология : научн. – техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.
9. 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.
10. 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» -	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с	16.02.2020-16.02.2021

http://www.iprbookshop.ru/	ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. 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, 2020, [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. 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, 2020 [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
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/

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

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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Холодильная техника и технология (ХТиТ)
(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_

Направленность (Профиль)____Технология организации ресторанного дела_____
полное наименование профиля направления подготовки из ООП

Квалификация выпускника _____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____
(очная, заочная)

Курс _____3 (третий)_____ **Семестр_____6 (шестой)_____**

Курсовой проект __-__семестр **Зачет __-__семестр**

Экзамен __6 (шестой)__семестр

Рязань - 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: доцент, кафедра «Технология общественного питания»

(должность, кафедра)

_____ Туркин В.Н.

(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_31_» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Технология общественного питания»

(кафедра)

_____ Черкасов О.В.

(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – дать студентам 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.

Профессиональные задачи выпускников:

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.

2. Место курса в структуре ООП ВПО

Индекс дисциплины: Б.1.В.ДВ.02.01 Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

Область профессиональной деятельности выпускников 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.

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.

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	- методы расчёта технико-экономических показателей работы холодильной техники.	- выполнять расчёты технико-экономических показателей работы холодильной техники.	-методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы холодильной техники.
ПК-17	способность организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	- классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации холодильной техники индустрии питания. - способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в холодильных технологиях.	- эффективно эксплуатировать холодильную технику при производстве продукции питания.	- владеть методами эффективной эксплуатации холодильной техники с обеспечением фактора надежности.
ПК-28	готовностью 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, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	- классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации холодильной техники индустрии питания. - инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных видов холодильной техники. - методы расчёта и выбора холодильной техники. - требования к установке и монтажу технологического оборудования.	- анализировать, обобщать и делать вводы по научно-технической информации и результатам исследований. - рассчитывать и осуществлять выбор холодильной техники при проектировании предприятий; - читать машиностроительные чертежи, планы монтажной привязки оборудования.	- методами поиска и анализа научно-технической информации. -практическим навыкам расчёта и выбора холодильной техники. - практическим навыкам выполнения чертежей с использованием компьютерных технологий.

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	64		64		
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	32		32		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	32		32		
Семинары (С)					
Коллоквиумы (К)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	116		116		
В том числе:		-		-	-
Курсовой проект/работа	-		-		
Проработка лекционного материала	50		50		
Проработка практического материала	50		50		
Реферат или доклад-презентация	16		16		
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость, час	216		216		
Зачетные Единицы Трудоемкости - ЗЕТ	6		6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	64		64		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	6	-	-	-	6	12	ПК-17
2.	Микрофлора пищевых продуктов.	2	-	-	-	4	6	ПК-17
3.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	4	-	-	-	6	10	ПК-17
4.	Холодильные машины.	8	-	6	-	10	24	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	8	-	10	-	40	58	ПК-5, ПК-17, ПК-28
6.	Компрессоры холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха.	4	-	8	-	30	42	ПК-17
7.	Определение параметров работы холодильных агрегатов (стендовые испытания)	-		4		-	4	ПК-17
8.	Проектирование холодильного блока предприятий общественного питания.	-	-	4	-	20	24	ПК-5, ПК-17, ПК-28
	ИТОГО (без «Контроль»)	32	-	32	-	116	180	---

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7
Предшествующие дисциплины								
1.	Химия	-	-	+	-	-	-	-
2.	Физика	+	-	-	-	-	-	-
3.	Оборудование предприятий общественного питания	-	-	-	-	+	-	-
Последующие дисциплины								
1.	Проектирование предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов из табл. 5.1	Содержание разделов	Трудоемкость (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.	6	ПК-17
2.	Микрофлора пищевых продуктов.	Микрофлора пищевых продуктов. Классификация микрофлоры. Действие холода на микрофлору.	2	ПК-17
3.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители. Аммиак. Фреоны. Смеси фреонов. Другие хладагенты. Рассолы. Гликоли. Другие хладоносители.	4	ПК-17
4.	Холодильные машины.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	8	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания. Холодильные камеры, шкафы, витрины, морозильные лари и другое оборудование.	8	ПК-5, ПК-17, ПК-28
6.	Компрессоры холодильных машин.	Компрессоры холодильных машин. Поршневой, винтовой, спиральный компрессоры. Другие виды и типы компрессоров.	4	ПК-17
		ИТОГО	32	---

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрено

5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции	Практическая подготовка
1.	4.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	6	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
2.	5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания. Холодильные камеры. Холодильные шкафы и витрины. Морозильные лари и др.	2 4 4	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
3.	6.	Компрессоры холодильных машин.	2	ПК-17	

		Поршневой компрессор. Винтовой, спиральный и другие компрессоры. Приборы автоматизации. ТРВ. РД, ТР и другие приборы. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Фильтры-осушители. Ресиверы и другая аппаратура. Кондиционер воздуха. Хладоновая схема. Воздушная схема.	2 2 2		
	7.	Определение параметров работы холодильных агрегатов (стендовые испытания)	4		Практическая работа с холодильной техникой ПОП.
4.	8.	Проектирование холодильного блока ПОП. Расчет строительных конструкций и теплопритоков. Подбор оборудования.	2 2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
		ИТОГО	32	---	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**
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.	6	ПК-17
2.	Микрофлора пищевых продуктов.	Микрофлора пищевых продуктов: виды микроорганизмов, динамика их роста и развития. Влияние холодильной обработки на жизнедеятельность микрофлоры.	4	ПК-17
3.	Охлаждающие среды. Холодильные 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.	6	ПК-17
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 охлажде-	10	ПК-5, ПК-17, ПК-28

		ния (с промежуточным хладоносителем).		
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.	40	ПК-5, ПК-17, ПК-28
6.	Компрессоры холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха.	Типы и виды компрессоров холодильных машин. Марки, обозначение. Общее устройство и работа поршневого, роторного с катящимся ротором, винтового, спирального и центобежного компрессоров. Основные конструкции и конструктивные элементы компрессоров. Холодопроизводительность и мощность компрессоров. Приборы автоматизации. ТРВ. Реле давления. Термореле. Воздушный датчик температуры. ЭМ клапаны. Типы и виды теплообменных устройства холодильных агрегатов. Особенности конструкции испарителей, воздухоохладителей, воздушных 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.	30	ПК-17
7.	Проектирование холодильного блока ПОП	Порядок выполнения проектирования холодильного блока ПОП. Проектирование холодильного блока, компоновка. Расчет тепловой изоляции холодильного блока. Расчет теплопритоков. Расчет и подбор компрессорного агрегата. Расчет и подбор испарителей.	20	ПК-5, ПК-17, ПК-28
		ИТОГО	116	---

5.7 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КП	СРС	
ПК-5	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен.
ПК-17	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен.
ПК-28	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение 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. Практикум : учебное пособие для вузов / 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

2. 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 : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452664

23. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / составитель Е. С. Нечаева. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 184 с. — ISBN 978-5-8353-2367-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134304

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: https://e.lanbook.com/book/4606

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: https://e.lanbook.com/book/103079

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 университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2014. - 269 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/28417.html

4. 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. - Процессы и аппараты пищевых производств ; Весь срок охраны авторского права. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013. - 212 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 978-5-9596-0958-0. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/47344.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 : Technigues 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. Холодильная техника : научн.- технич.журн. / учредитель : Общество с ограниченной ответственностью Издательский дом Холодильная техника. – 1912 - . – Москва, 2020 . ISSN 0023-124X. - Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Туркин, В.Н. Методические указания к выполнению практических занятий по дисциплине «Холодильная техника и технология» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 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, 2020. - 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
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
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 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 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»

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

_____ О.В. Черкасов

«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания (ВиВнаПОП)
(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_

Направленность (профиль)_Технология организации ресторанного дела_____
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника _____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____
(очная, заочная)

Курс _____3 (третий)_____ **Семестр_____6 (шестой)_____**

Курсовой проект __-__семестр **Зачет __-__семестр**

Экзамен __6 (шестой)__семестр

Рязань - 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: доцент, «Технология общественного питания»
(должность, кафедра)

_____ Туркин В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_31_» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Технология общественного питания»
(кафедра)

_____ Черкасов О.В.
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и получение профессиональных компетенций 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 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.

Профессиональные задачи выпускников:

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- осуществляет контроль за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов.

2. Место курса в структуре ООП ВПО

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.02.02 Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

Область профессиональной деятельности выпускников 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.

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.

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	- методы расчёта технико-экономических показателей систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания.	- выполнять расчёты технико-экономических показателей работы систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания.	- методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания.
ПК-17	способность организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	- классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания. - способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов для систем водоснабжения и водоотведения.	- эффективно эксплуатировать системы водоснабжения и водоотведения при производстве продукции питания.	- владеть методами эффективной и надежной эксплуатации систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания.
ПК-28	готовностью 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, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	- классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания. - инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных видов оборудования систем водоснабжения и водоотведения. - методы расчёта и выбора оборудования для систем водоснабжения и водоотведения. - требования к установке и монтажу технологического оборудования.	- анализировать, обобщать и делать вводы по научно-технической информации и результатам исследований. - рассчитывать и осуществлять выбор оборудования для систем водоснабжения и водоотведения при проектировании предприятий; - читать машиностроительные чертежи, планы монтажной привязки оборудования.	- методами поиска и анализа научно-технической информации. -практическим навыкам расчёта и выбора оборудования для систем водоснабжения и водоотведения. - практическим навыкам выполнения чертежей с использованием компьютерных технологий.

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	64		64		
В том числе:	-	-	-		-
Лекции	32		32		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	32		32		
Семинары (С)					
Коллоквиумы (К)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	116		116		
В том числе:	-	-	-		-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-		-		
Расчетно-графические, контрольные работы	-		-		
Проработка лекционного материала	58		58		
Проработка практического материала	58		58		
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость, час	216		216		
Зачетные Единицы Трудоемкости - ЗЕТ	6		6		
Контактная работа (по учебным занятиям	64		64		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1.	История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	6	-	-	-	6	12	ПК-17
2.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.	6	-	-	-	10	16	ПК-17
3.	Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.	6	-	-	-	16	22	ПК-17
4.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.	4	-	-	-	12	16	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.	6	-	-	-	12	18	ПК-17
6.	Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды	4	-	-	-	12	16	ПК-17
7.	Определение водопотребления для пищевых предприятий.	-	-	2	-	6	8	ПК-5, ПК-17, ПК-28

8.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы, с насосами, с водонапорными баками. Водомерные рамки.	-	-	10	-	18	28	ПК-17
9.	Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП.	-	-	12	-	12	24	ПК-5, ПК-17, ПК-28
10.	Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жироловок.	-	-	8	-	12	20	ПК-5, ПК-17, ПК-28
	ИТОГО	32	-	32	-	116	180	---

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7	8	9	10
Предшествующие дисциплины											
1.	Физика	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
2.	Химия	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Оборудование предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1.	История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	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. Водозаборные сооружения. Насосные станции. Сооружения для очистки и обработки воды. Водопроводы и водопроводные сети. Регулирующие и запасные емкости-резервуары.	6	ПК-17
2.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. 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.	6	ПК-17
3.	Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.	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.	6	ПК-17

		Оборудование для подготовки и отведения воды. Фильтры, фильтры-умягчители, жироловки, отстойники, сливные трапы, гидрозатворы, сифоны, жироловки, отстойники, ревизии и т.д..		
4.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Основные способы и виды систем транспортирования воды. Напорные и безнапорные системы водоподачи. Трубы, соединения, водопроводная арматура, фитинги. Водопроводные сети (тупиковые и кольцевые). Магистральные и распределительные водопроводные линии. Виды труб и их соединения, условия применения. Требования, предъявляемые к трубам водопроводных сетей. Металлические трубы. Чугунные трубы. Стальные трубы. Железобетонные трубы. Пластмассовые трубы. Водопроводная арматура и ее назначение. Предохранительная водопроводная арматура. Запорно-регулирующая водопроводная арматура. Водоразборная водопроводная арматура.	4	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.	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 водоотведения сточных вод. Меры и рекомендации по предупреждению аварийных и чрезвычайных ситуаций для систем водоотведения единичных и групповых водопользователей.	6	ПК-17
6.	Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды	Лимитирующие показатели вредности. Общесанитарный показатель. Токсикологический показатель и пр. показатели. Показатели, определяемые при оценке качества воды. Микробиологические показатели. Общее микробное число. Химические показатели. Органолептические показатели.	4	ПК-17
		ИТОГО	32	---

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрено

5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК	Практическая подготовка
1.	7.	Определение водопотребления для пищевых предприятий. Определение расхода холодной и горячей воды. Определение расхода сточных вод.	2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
2.	8.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы. Системы с насосами Системы с водонапорными баками. Водомерные рамки.	2 2 2 2 2	ПК-17	Практическая работа с системой водоснабжения и водоотведения на ПОП

3.	9.	Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Нормативная документация. Расчет системы водоснабжения. Расчет системы водоотведения. Кольцевые и тупиковые сети. Расчет потерь напора в сети ПОП.	2 2 2 2 2 2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
4.	10.	Подбор оборудования СВВК ПОП. Расчет и подбор водомера Расчет и подбор диаметра труб. Расчет и подбор дополнительного оборудования: насосных установок, фильтров, жироловок.	2 2 2 2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
		ИТОГО	32	---	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1.	1.	История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	6	ПК-17
2.	2.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.	10	ПК-17
3.	3.	Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.	16	ПК-17
4.	4.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.	12	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	5.	Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.	12	ПК-17
6.	6.	Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды	12	ПК-17
7.	7.	Определение водопотребления для пищевых предприятий.	6	ПК-5, ПК-17, ПК-28
8.	8.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы, с насосами, с водонапорными баками. Водомерные рамки.	18	ПК-17
9.	9.	Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП.	12	ПК-5, ПК-17, ПК-28
10.	10.	Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жироловок.	12	ПК-5, ПК-17, ПК-28
		ИТОГО	116	---

5.7 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л.	Лаб.	Пр.	КП	СРС	
ПК-5	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по практической работе), тест, экзамен.
ПК-17	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по практической работе), тест, экзамен.
ПК-28	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по 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. Водоснабжение и водоотведение. Учебник и практикум / И. И. Павлинова и [др.]. - Москва : Юрайт, 2019. – 380 с. – Текст : электронный // Юрайт [сайт]. – URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/431939.
2. Орлов, В. А. Водоснабжение : учебник / В.А. Орлов, Л.А. Квитка. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 443 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010620-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/10741772
3. Горелкина, Г. А. Инженерные системы водоснабжения и водоотведения : учебное пособие / Г. А. Горелкина, Ю. В. Корчевская, И. Г. Ушакова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 154 с. — ISBN 978-5-89764-859-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153548

6.2 Дополнительная литература

1. Белоконев, Евгений Никитович. Водоотведение и водоснабжение : учебное пособие для бакалавров / Белоконев, Евгений Никитович, Попова, Татьяна Евгеньевна, Пурас, Геннадий Николаевич. - 2-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 379 с. : ил. - (высшее образование). - ISBN 978-5-222-19813-1 : 225-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Феофанов, Юрий Александрович. Инженерные сети: современные трубы и изделия для ремонта и строительства : Учебное пособие для вузов / Юрий Александрович ; Феофанов Ю. А. - 2-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 157 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-04169-9 : 349.00. – Текст : электронный // Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/452723
3. Кадысева, А. А. Эксплуатация систем водоснабжения и водоотведения : учебное пособие / А. А. Кадысева, И. Г. Ушакова, С. А. Анисимова. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-481-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/64857

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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Туркин, В.Н. Методические указания к выполнению практических занятий по дисциплине «Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин, В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. - 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
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	rags.ru
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 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 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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

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 очная

Курс 4 **Семестр** 7, 8

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 7 **семестр**

Экзамен 8 **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик:
доцент кафедры технологии общественного питания _____ Н.В. Вавилова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

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;

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

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.

Для успешного освоения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные предыдущими дисциплинами образовательной программы: «Введение в технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения дисциплин: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело».

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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве национальных блюд;	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукциипри производстве национальных блюд;	организовать и осуществлять технологический процесс производства национальных блюд;
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения	приоритеты в сфере производства национальных блюд, их ассортимент	принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их

	при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		национальных блюд	применения припроизводстве национальных блюд;
ПК- 6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд	организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	132	72	60
В том числе:	-	-	
Лекции	56	36	20
Лабораторные занятия (ЛЗ)	76	36	40
Самостоятельная работа (всего)	120	72	48
В том числе:			
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	50	28	22
Подготовка к контрольным опросам	40	24	16
Подготовка реферата	30	20	10
Контроль	36	-	36
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)	132	72	60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Русская национальная кухня	8	12	22	42	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	20	32	30	82	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3	Национальные кухни европейских стран	14	24	48	86	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4	Национальная кухня восточных стран	14	8	20	42	ПК-1, ПК-4, ПК-6

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			
		1	2	3	4
Предыдущие дисциплины					
1.	Введение в технологии продуктов питания	+			
2.	Технология продукциобщественного 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

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Особенности формирования культуры и традицийпитания славянских народов	2	ПК-1, ПК-4
2.		Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
3.	1	Современная национальная русская кухня	2	ПК-1, ПК-4
4.	1	Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-4
5.	2	Развитие белорусской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-4
6.		Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-4
7.		Национальная кухня Украины, особенности её развития	2	ПК-1, ПК-4
8.		Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-4
9.		Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа	4	ПК-1, ПК-4
10.		Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций	4	ПК-1, ПК-4
11.		Прибалтийские кухни. Общие и отличительные особенности технологии приготовления национальных блюд прибалтийских народов	4	ПК-1, ПК-4
12.	3	Болгарская национальная кухня. Её характерные черты и особенности. Ассортимент и технология приготовления блюд	2	ПК-1, ПК-4
13.		Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности	2	ПК-1, ПК-4
14.		Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы	4	ПК-1, ПК-4
15.		Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд	4	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
16.	3	Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд	2	ПК-1, ПК-4
17.	4	Китайская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
18.		Японская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
19.		Корейская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
20.		Индийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
21.		Таиландская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
22.		Вьетнамская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
23.		Малазийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская национальная кухня	Приготовление первых блюд русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.		Приготовление кашрусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.		Особенности приготовления русских блинов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Особенности приготовления блюд из картофеля белорусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.		Особенности приготовления блюд из муки, круп, рыбы белорусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
6.		Приготовление блюд украинской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
7.		Приготовление вареников украинской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
8.		Приготовление национальных блюд народов Кавказа	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
9.		Особенности технологии приготовления блюд из кур на Кавказе	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
10.		Приготовление плова среднеазиатской кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
11.		Приготовление национальных блюд народов Прибалтики	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6

1	2	3	4	5
12.	Национальные кухни Европейских стран	Приготовление блюд болгарской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
13.		Приготовление блюд немецкой национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
14.		Приготовление блюд итальянской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
15.		Особенности технологии приготовления традиционных блюд итальянской кухни (пиццы и пасты)	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
16.		Приготовление блюд французской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
17.		Приготовление блюд английской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
18.	Национальные кухни Восточных стран	Составление технологических карт и технологических схем для блюд китайской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
19.		Составление технологических карт и технологических схем для блюд японской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6

5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская кухня	Характерные особенности национальных кухонь славянских народов. Современные тенденции развития национальных кухонь славянских народов. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания славянских народов	4	ПК-1, ПК-4
2.		Основные факторы, определяющие особенности русскойкухни	4	ПК-1, ПК-4
3.		Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стала древнерусской кухни	2	ПК-1, ПК-4
4.		Развитие русской кулинарной культуры в XVIII-XIXвекахпод влияниемфранцузских кулинаров	2	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
5.		Становление и развитие современной советской кухни XXвека.Национальныетрадиции, интернационализм, толерантность, интерес ккулинарным традициям всехнародов	4	ПК-1, ПК-4
6.		Тенденции развития современной русской кухни. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, технологияприготовления, способыоформления и подачи	6	ПК-1, ПК-4
7.	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Развитие белорусской сельской кухни под влиянием русской и украинской кухни	4	ПК-1, ПК-4
8.		Развитие западно-украинской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-4
9.		Становление юго-восточной украинской кухни и её традиционные особенности	4	ПК-1, ПК-4
10.		Развитие армянской национальной кухни под влиянием Турции	4	ПК-1, ПК-4
11.		Традиции и обычаи азербайджанской кухни	4	ПК-1, ПК-4
12.		Национальные кулинарные традиции народов северного Кавказа	4	ПК-1, ПК-4
13.		Развитие национальной среднеазиатской национальной кухни в период кочевого образа жизни	4	ПК-1, ПК-4
14.		Общие и отличительные черты национальных кухонь народов Средней Азии	4	ПК-1, ПК-4
15.	Национальные кухни европейских стран	Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь	2	ПК-1, ПК-4
16.		Развитие болгарскойкухни	4	ПК-1, ПК-4
17.		Развитие польской национальной кухни и её общие черты с соседними странами	4	ПК-1, ПК-4
18.		Особенности приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов в чехословацкой национальной кухне	4	ПК-1, ПК-4
19.		Немецкая кухня, традиции и технологии приготовления блюд, ассортимент используемых продуктов	4	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
20.		Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и технологии приготовления блюд, ассортимент используемых продуктов	8	ПК-1, ПК-4
21.		Французская кухня, традиции и характерные особенности. 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 кухни	4	ПК-1, ПК-4
22.		Традиционная национальная английская кухня и её значение в здоровом питании нации	4	ПК-1, ПК-4
23.		Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки национальных блюд английской кухни	4	ПК-1, ПК-4
24.		Влияние европейских стран на развитие североамериканской кухни	4	ПК-1, ПК-4
25.		Развитие национальной кухни скандинавских стран	2	ПК-1, ПК-4
26.		Венгерская кухня, традиции, отличительные особенности	4	ПК-1, ПК-4
29.	Кухни Восточных стран	Китайская кухня: традиционных блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов.Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи.	4	ПК-1, ПК-4
30.		Оформление блюд вкитайской национальной кухни с использованием овощей, цветов, ягод и других декоративных украшений	2	ПК-1, ПК-4
31.		Правила приготовления блюд из риса в японской кухне. Ассортимент. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы	4	ПК-1, ПК-4
32.		Организация и проведение «церемонии чаепития» в японской кухни	2	ПК-1, ПК-4
33.		Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь	2	ПК-1, ПК-4
34.		Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи	4	ПК-1, ПК-4
35.		Искусство карвинга в оформлении блюд восточной кухни	2	ПК-1, ПК-4

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
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
ПК-6		+		Отчет по лабораторному занятию, 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. 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.
2. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании [Текст] : справочное пособие / М.П. Могильный. - М, : ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. М.Т. Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.
4. 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.
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. Ефимова, Ю. А. Шведский стол: организация и технологии [Текст] / Ю.А. Ефимова. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 144 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; научно-производственное 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 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Вавилова, Н.В. Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Национальная кухня» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2020, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБС РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

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, 2020, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБС 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
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com http://ipelican.com/ru
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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 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 очная

Курс 4 **Семестр** 7, 8

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 7 **семестр**

Экзамен 8 **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик:
доцент кафедры технологии общественного питания _____ Н.В. Вавилова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

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.

Для успешного освоения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные предыдущими дисциплинами образовательной программы: «Введение в технологии продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения дисциплин: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело».

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 результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве национальных блюд;	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукциипри производстве национальных блюд;	организовать и осуществлять технологический процесс производства национальных блюд;
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	приоритеты в сфере производства национальных блюд, их ассортимент	принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их

	технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		национальных блюд	применения припроизводстве национальных блюд;
ПК- 6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд	организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	132	72	60
В том числе:	-	-	
Лекции	56	36	20
Лабораторные занятия (ЛЗ)	76	36	40
Самостоятельная работа (всего)	120	72	48
В том числе:			
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	50	28	22
Подготовка к контрольным опросам	40	24	16
Подготовка реферата	30	20	10
Контроль	36	-	36
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)	132	72	60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лабораторн. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Русская национальная кухня	8	12	22	42	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2	Кухня финно-угорских народов России	20	32	30	82	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3	Кухни тюркоязычных народов России	16	24	48	88	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4	Заполярная кухня.Монгольская и еврейская кухни в России	12	8	20	40	ПК-1, ПК-4, ПК-6

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			
		1	2	3	4
Предыдущие дисциплины					
1.	Введение в технологии продуктов питания	+			
2.	Технология продукциобщественного 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

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов	2	ПК-1, ПК-4
2.	1	Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
3.		Современная национальная русская кухня	2	ПК-1, ПК-4
4.		Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-4
5.	2	Общие черты кухонь финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4
6.		Карельская кухня	2	ПК-1, ПК-4
7.		Кухняфинно-угорских народов Республики Коми	2	ПК-1, ПК-4
8.		Мордовская кухня	4	ПК-1, ПК-4
9.		Удмуртская кухня	2	ПК-1, ПК-4
10.		Кухняфинно-угорских народов Республики Марий Эл	2	ПК-1, ПК-4
11.		Кухня финно-угорских народов Югры и Ямало-Ненецкого автономного округа	4	ПК-1, ПК-4
12.	3	Татарская кухня	4	ПК-1, ПК-4
13.		Башкирская кухня	2	ПК-1, ПК-4
14.		Общие и отличительные черты кухонь народов Северного Кавказа	4	ПК-1, ПК-4
15.		Традиционные блюда кухонь народов Северного Кавказа, технологии их приготовления	4	ПК-1, ПК-4
16.		Якутская кухня	2	ПК-1, ПК-4
17.	4	Кухня народов Крайнего Севера	4	ПК-1, ПК-4
18.		Монгольская кухня на территории России	4	ПК-1, ПК-4
19.		Еврейская кухня на территории России	4	ПК-1, ПК-4

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Русская национальная кухня	Приготовление первых блюд русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.		Приготовление кашрусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.		Особенности приготовления русских блинов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Кухня финно-угорских народов России	Приготовление первых блюд кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.		Приготовление пирогов финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
6.		Приготовление национальных (обрядовых, ритуальных) каш кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
7.		Приготовление мясо-тестяных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
8.		Приготовление рыбно-мясных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
9.		Приготовление рыбно-куриных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
10.		Приготовление традиционных блюд из мяса и рыбы кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
11.		Приготовление сладких блюд и кондитерских изделий кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
12.	Кухни тюркоязычных народов России	Приготовление супов кухни туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
13.		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
14.		Приготовление овощных блюд туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
15.		Приготовление мучных блюд туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
16.		Приготовление кондитерских изделий и сладостей туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
17.		Приготовление изделий из молока и молочных продуктовтуркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
18.	Монгольская и еврейская кухни в России	Приготовление блюд монгольской кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
19.		Приготовление блюд еврейской кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6

5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская кухня	Характерные особенности национальных кухонь славянских народов. Современные тенденции развития национальных кухонь славянских народов. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания славянских народов	4	ПК-1, ПК-4
2.		Основные факторы, определяющие особенности русскойкухни	4	ПК-1, ПК-4
3.		Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стала древнерусской кухни	2	ПК-1, ПК-4
4.		Развитие русской кулинарной культуры в XVIII-XIXвекахпод влияниемфранцузских кулинаров	2	ПК-1, ПК-4
5.		Становление и развитие современной советской кухни XXвека.Национальныетрадиции, интернационализм, толерантность, интерес ккулинарным традициям всехнародов.	4	ПК-1, ПК-4
6.		Тенденции развития современной русской кухни. Характеристика основныхпродуктов, используемых для приготовления блюд, технологияприготовления, способыоформления и подачи.	6	ПК-1, ПК-4
7.	Кухня финно-угорских народов России	Технологии приготовления блюд карельской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-4
8.		Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
9.		Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	6	ПК-1, ПК-4
10.		Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
11.		Технологии приготовления блюд народов Республики Марий Эл. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
12.		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	8	ПК-1, ПК-4
13.	Кухни тюркоязычных народов России	Технологии приготовления блюд татарской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
14.		Технологии приготовления блюд башкирской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
15.		Технологии приготовления блюд алтайской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-4
16.		Технологии приготовления блюд чувашской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
17.		Технологии приготовления блюд дагестанской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
18.		Технологии приготовления блюд чеченской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-4
19.		Технологии приготовления блюд ингушской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
20.		Технологии приготовления блюд осетинской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, , напитки	4	ПК-1, ПК-4
21.		Технологии приготовления блюд кабардино-балкарской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
22.		Технологии приготовления блюд адыгейской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
23.		Технологии приготовления блюд хакасской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
24.		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-4
25.	Заполярная 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-4
26.		Технологии приготовления блюд эвенкийской кухни.Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	2	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
27.		Технологии приготовления блюд эвенской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-4
28.		Технологии приготовления блюд калмыцкой кухни.Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
29.		Технологии приготовления блюд тувинской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
30.		Технологии приготовления блюд еврейской кухни Еврейской автономной области. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	2	ПК-1, ПК-4

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
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
ПК-6		+		Отчет по лабораторному занятию, зачет, экзамен

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: https://urait.ru/bcode/467530
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 : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html

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: http://www.iprbookshop.ru/85670.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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Кухня народов России» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2020 [Электронный ресурс] / Н. **В.** Вавилова. – Рязань **:** ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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 для самостоятельной работы по дисциплине «Кухня народов России» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2020, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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 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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

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 очная

Курс 3 **Семестр** 5

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 5 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик:
доцент кафедры технологии общественного питания _____ Н.В. Вавилова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

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

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.

Для успешного освоения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные предыдущими дисциплинами образовательной программы: «Химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания».

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания», «Национальная кухня».

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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства;	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства	организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	приоритеты в сфере кондитерского производства, классификацию и ассортимент кондитерских изделий;	принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения припроизводстве кондитерских

	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			изделий;
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству кондитерской продукции	анализировать отечественный и зарубежный опыт по производствукондитерской продукции	навыками работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству кондитерской продукции.

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5
Аудиторные занятия (всего)	54	54
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Лабораторные занятия (ЛЗ)	36	36
Самостоятельная работа (всего)	54	54
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	18	18
Подготовка реферата	14	14
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	10	10
Подготовка к тестированию	12	12
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	54	54

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лабораторн. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1	Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека	2	-	4	6	ПК-4, ПК-25
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3	Производство изделий из дрожжевого теста	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	4	20	22	46	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	4	4	6	14	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6	Производство сахаристых кондитерских изделий	4	4	10	18	ПК-1, ПК-4, ПК-25
	ИТОГО	18	36	54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1					
		1	2	3	4	5	6
Предыдущие дисциплины							
1.	Химия		+				
2.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+
3.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины							
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
2.	Национальная кухня	+		+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Значение кондитерских изделий в питании человека и их классификация	2	ПК-4, ПК-25
2.	2	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество кондитерских изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.	3	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.	4	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.	5	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.	6	Особенности производства шоколада, мармеладно-пастильных изделий, карамели, халвы, конфет, драже	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	Определение показателей качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
2.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25

1	2	3	4	5
4.		Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.		Технологическая схема и производство слоеного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.		Технологическая схема и производство заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
7.		Технологическая схема и производство крема и сахарных полуфабрикатов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
8.	Производство кексов, пряников и печенья	Технологическая схема и производство кексов, вафель, печенья	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
9.	Производство сахаристых кондитерских изделий	Технологическая схема и производство шоколада, мармеладно-пастильных изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
10.		Технологическая схема и производство карамели, халвы, конфет, драже	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25

5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	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	4	ПК-4, ПК-25
2.	Характеристика основных и дополнитель-ных 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	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25

3.	изделий	Физико-химические и коллоидные изменения в процессе производства кондитерских изделий. Выпечка и охлаждение изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.		Роль составных частей муки и механизм образования теста при производстве изделий из дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.	Производство изделий из дрожжевого теста	Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.		Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
7.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Песочно-заварной полуфабрикат	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
8.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
9.		Классификация и основные процессы отделки при производстве пирожных. Фруктово-ягодные и шоколадные полуфабрикаты. Шоколадные полуфабрикаты. Пралине. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	8	ПК-1, ПК-4, ПК-25
10.		Сметанный и сметано-сбивной полуфабрикат	6	ПК-1, ПК-4, ПК-25
11.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве кексов, пряников	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
12.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве вафель и печенья	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
13.	Производство сахаристых кондитерских изделий	Получение шоколадных масс. Виды шоколада.	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
14.		Влияние отдельных видов сырья на качество карамели и конфет	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
15.		Особенности производства халвы	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, тесты, зачет
ПК-4	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, тесты, зачет

ПК-25	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, реферат, зачет

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: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html
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: https://e.lanbook.com/book/130577
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: https://e.lanbook.com/book/71542

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

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, 2020 [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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 указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2020, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

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 очная

Курс 3 **Семестр** 5

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 5 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик:
доцент кафедры технологии общественного питания _____ Н.В. Вавилова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания_____ О.В. Черкасов

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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

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

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.

Для успешного освоения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные предыдущими дисциплинами образовательной программы: «Химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания».

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания», «Национальная кухня».

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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства;	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства	организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	приоритеты в сфере кондитерского производства, классификацию и ассортимент кондитерских изделий;	принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения припроизводстве кондитерских

	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			изделий;
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству кондитерской продукции	анализировать отечественный и зарубежный опыт по производствукондитерской продукции	навыками работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству кондитерской продукции.

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5
Аудиторные занятия (всего)	54	54
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Лабораторные занятия (ЛЗ)	36	36
Самостоятельная работа (всего)	54	54
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	18	18
Подготовка реферата	14	14
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	10	10
Подготовка к тестированию	12	12
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	54	54

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, значение в питании человека	2	-	4	6	ПК-4, ПК-25
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3	Производство изделий из дрожжевого теста	2	4	6	12	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	4	20	14	38	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	6	4	6	16	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	2	4	18	24	ПК-1, ПК-4, ПК-25

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1					
		1	2	3	4	5	6
Предыдущие							
1.	Химия		+				
2.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+
3.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+
Последующие							
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
2.	Национальная кухня	+		+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Значение мучных кондитерских изделий в питании человека и их классификация	2	ПК-4, ПК-25
2.	2	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество мучных кондитерских изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.	3	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.	4	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.	5	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	6	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.	6	Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы выпечки. Охлаждение изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Характеристи-ка основных и дополнительны х видов сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий	Определение показателей качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве мучных кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25

1	2	3	4	5
2.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.		Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.		Технологическая схема и производство слоеного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.		Технологическая схема и производство заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
7.		Технологическая схема и производство крема и сахарных полуфабрикатов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
8.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Технологическая схема и производство вафель, кексов, пряников, печенья	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
9.	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	Отделка и украшение кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25

5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	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	4	ПК-4, ПК-25

1	2	3	4	5
2.	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	Теоретические основы производства эмульсий. Получение эмульсии при непрерывном замесе сахарного теста. Структурно-механический фактор стабилизации эмульсии. Свойства эмульсии. Выбор эмульгатора для эмульсий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.		Физико-химические и коллоидные изменения в процессе производства кондитерских изделий. Выпечка и охлаждение изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.		Роль составных частей муки и механизм образования теста при производстве изделий из дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.	Производство изделий из дрожжевого теста	Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.		Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
7.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Песочно-заварной полуфабрикат	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
8.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
9.		Сметанный и сметано-сбивной полуфабрикат	6	ПК-1, ПК-4, ПК-25
10.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве кексов, пряников	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
11.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве вафель и печенья	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
12.	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	Классификация и основные процессы отделки при производстве пирожных и тортов. Фруктово-ягодные и шоколадные полуфабрикаты. Шоколадные полуфабрикаты. Пралине. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	18	ПК-1, ПК-4, ПК-25

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, тесты, зачет
ПК-4	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, тесты, зачет
ПК-25	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, реферат, зачет

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: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html

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: https://e.lanbook.com/book/130577

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: https://e.lanbook.com/book/71542

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	15.08.2020 – 15.08.2021
ЭБ ИЦ «Академия» -	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным	01.04.2020 – 31.03.2023

http://www.academia-moscow.ru/	дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	
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 - 0.1.12.2021
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

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2020 [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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 для самостоятельной работы по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(уровень бакалавриат) Рязань, 2020 [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru

База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
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/

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

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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

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 **очная**

Курс **4** **Семестр** **7**

Курсовая (ой) работа/проект ___ семестр **Зачет __ семестр**

Экзамен **7** **семестр**

Рязань-2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и лечебно-профилактического питания.

Задачи:

- 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.

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 – Б1.В.ДВ.05.01.

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 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	основные принципы организации лечебного и лечебно-профилактического питания	составлять комплексные сбалансированные по основным компонентам (белкам, жирам, углеводам) и калорийности суточные рационы лечебного и лечебно-профилактического питания	гигиенической оценки рационов лечебного и лечебно-профилактического питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и диетического питания	работать с нормативно-технической информацией и литературой в сфере диетического и лечебно-профилактического питания	поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	особенности технологии кулинарной обработки продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания	правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей диетического и лечебно-профилактического питания	разработки технологических процессов производства продукции питания

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

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

Вид учебной работы	Всего часов	7 семестр
Аудиторные занятия (всего)	54	54
В том числе:		
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	36	36
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	12	12
Проработка учебников, учебных пособий	78	78
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	54	54

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п / п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	.Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего час. (без экз.)	
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	4	4	36	44	ПК-4 ПК-6
2	Основы лечебно-профилактического питания	6	16	16	38	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	8	16	38	62	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Всего на дисциплину:	18	36	90	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1		
		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

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-емкость (час.)	Формируе-мые компетен-ции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Тема 1. Основы алиментарной адаптации организма человека. Тема 2. Рестораны «здорового питания»	2 2	ПК-4 ПК-6
2	Основы лечебно-профилактическог о питания	Тема 1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания. Тема 2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.	4 2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	Тема 1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебного питания. Тема 2. Характеристика диет лечебного питания.	4 4	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции
1.	1	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном и лечебно-профилактическом питании	4	ПК-4 ПК-6
2.	2	Особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания Законодательное регулирование в	4	ПК-4 ПК-6 ПК-17

		области лечебно-профилактического питания. Составление и гигиеническая оценка рационов лечебно-профилактического питания	4 8	
3.	3	Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания Номенклатура и характеристика диетических (лечебных) столов по Певзнеру Составление и гигиеническая оценка рационов лечебного (диетического) питания	4 4 8	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		36	

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.)	Форми-руемые компе-тенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения. Питание и профилактика сахарного диабета II типа. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний. Питание и профилактика онкологических заболеваний. Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей. *Реферат*	4 4 4 4 8 12	ПК-4 ПК-6
2	Основы лечебно-профилактического питания	Правила выдачи лечебно-профилактического питания.	16	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Диетическое питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях.	8 8 8 8 6	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		90	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены.

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекции	Практ.	СРС	
ПК-4	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, экзамен
ПК-6	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, реферат, экзамен
ПК-17	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, 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: https://urait.ru/bcode/450792

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Евсенина, М. В. 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] / М. В. Евсенина. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М. В. 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] / М. В. Евсенина. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 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
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 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/

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

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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

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 **очная**

Курс **4** **Семестр** **7**

Курсовая (ой) работа/проект ___ семестр **Зачет __ семестр**

Экзамен **7** **семестр**

Рязань-2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания М.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного (диетического) питания.

Задачи:

- изучение основных свойств и роли пищевых веществ в лечебном питании;
- умение использовать нормативную и технологическую документацию лечебного питания, учитывающую требования к диетотерапии;
- овладение принципами организации лечебного питания.

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 – Б1.В.ДВ.05.02.

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 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	основные принципы организации лечебного о питания	составлять комплексные сбалансированн ые по основным компонентам (белкам, жирам, углеводам) и калорийности суточные рационы лечебного питания	гигиенической оценки рационов лечебного питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебного питания	работать с нормативно-технической информацией и литературой в сфере диетического питания	поиска научно-технической информации в области лечебного питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и	особенности технологии кулинарной обработки продуктов для диетического питания	правильно организовать технологичес-кий процесс, с учетом особенностей диетического питания	разработки технологических процессов производства продукции питания

	других видов ресурсов			

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

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

Вид учебной работы	Всего часов	7 семестр
Аудиторные занятия (всего)	54	54
В том числе:		
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	36	36
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	12	12
Проработка учебников, учебных пособий	78	78
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	54	54

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п / п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируе-мые компетенции
		Лекции	.Практичес-кие занятия	Самостоятельная работа	Всего час. (без экз.)	
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	4	4	36	44	ПК-4 ПК-6
2	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	6	16	16	38	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	8	16	38	62	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Всего на дисциплину:	18	36	90	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1		
		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

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Тема 1. Основы алиментарной адаптации организма человека. Тема 2. Рестораны «здорового питания»	2 2	ПК-4 ПК-6
2	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	Тема 1. Обеспечение качества блюд диетического питания. Тема 2. Технология приготовления блюд для основных диет.	4 2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	Тема 1. Медико-биологические аспекты лечебного питания. Тема 2. Характеристика диет лечебного питания.	4 4	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	1	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании	4	ПК-4 ПК-6
2.	2	Технологические особенности приготовления холодных блюд и закусок. Технологические особенности приготовления супов. Технологические особенности приготовления блюд из мяса и рыбы. Технологические особенности приготовления блюд из яиц и творога.	4 4 4 4	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3.	3	Номенклатура и характеристика диетических (лечебных) столов по Певзнеру Составление и гигиеническая оценка	8 8	ПК-4 ПК-6 ПК-17

		рационов лечебного (диетического)питания		
	Итого:		36	

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения. Питание и профилактика сахарного диабета II типа. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний. Питание и профилактика онкологических заболеваний. Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей. *Реферат*	4 4 4 4 8 12	ПК-4 ПК-6
2	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	Функциональные свойства пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке пищи	16	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Диетическое питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях.	8 8 8 8 6	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		90	

5.9 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекции	Практ.	СРС	
ПК-4	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, экзамен
ПК-6	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, реферат, экзамен

ПК-17	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, 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: 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. 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

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Евсенина, М.В. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Основы диетологии» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М.В. 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] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 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
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 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/

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

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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования **бакалавриат**

Направление (я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная** **Курс 4**

Курсовая(ой) работа/проект - нет **Зачет - 7 семестр**

Рязань, 2021 г.

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 12 ноября 2015 г. № 1332

Разработчики: доцент кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

С.Г. Малюгин

Старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

Л.А. Маслова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 года, протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

С.Н. Борычев

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» является 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.

Основными задачами при изучении данной дисциплины являются:

производственно-технологическая деятельность, включающая в себя:

- на основе расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство дать технико-экономическое обоснование строительства объектов питания;
- уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- 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;
- привить 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;
- владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- приобрести практические навыки технологического проектирования и разработки мероприятий по организации и выполнению работ по строительству элементов зданий и сооружений;
- привить навыки по принятию технических решений в вопросах безопасной работы, закрепления и усиления несущих конструкций;
- приобрести навыки подбора, установки и монтажа, в соответствии техническим заданием, инженерного оборудования.

Профессиональные задачи выпускников:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- 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

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

«Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» - одна из дисциплин профессионального цикла, является дисциплиной по выбору Б1.В.ДВ.06.01.

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания и умения, сформированные в ходе дисциплин базовой и вариативной частей математического и естественнонаучного цикла.

На материале дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» базируются дисциплины (или разделы дисциплин) а также специальные дисциплины, посвященных изучению технологических процессов, контроля, управления качеством и окружающей среды. Изучение данной дисциплины дает также тот минимум знаний, на основе которых будущий бакалавр сможет самостоятельно овладевать новой информацией в будущей производственной и научной деятельности.

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 реконструкции 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:

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

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировку и оснащение предприятий питания	контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировать и оснащать предприятия питания	контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировки и оснащения предприятий питания
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,	-поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса; - правильность подготовки технологического	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического	- поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; - составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса; - проверки правильности

	проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проекта, выполненного проектной организацией; чтение чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; - чтения чертежей (экспликаций помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов)

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объем дисциплин по семестрам и видам занятий

Виды учебной работы	Всего часов	7 семестр
Аудиторные занятия (всего) в том числе:	54	54
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	-	
Практические занятия (ПР)	36	36
Семинары (С)	-	
Курсовой проект /работа (аудиторная нагрузка)	-	
Другие виды аудиторной работы	-	
Самостоятельная работа (всего) в том числе:	54	54
Курсовой проект/работа (самостоятельная работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Реферат	-	
Другие виды самостоятельной работы	54	54
Контроль		
Общая трудоемкость (час)	108	108
Зачетные единицы трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	54	54

5. Содержание дисциплины

Введение.

1. Введение.
2. Положения нормативных правовых документов.
3. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.
4. Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.
5. Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.
6. Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.
7. Технология строительных работ.
8. Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.
9. Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций.
10. Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.
11. Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.
12. Методы контроля качества строительных работ.

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаб. занятия	Практ. занятия	Курсо-вой проект/ работа	Сам. работа	Всего часов (без зачета)	
1	Введение.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
2	Положения нормативных правовых документов	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
3	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
7	Технология строительных работ.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28

	ремонтом строений и инженерных коммуникации							
10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
12	Методы контроля качества строительных работ.	7		3		10	20	ПК-27, ПК-28
	ИТОГО	18		36		54	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Предыдущие дисциплины													
1	Математика			+	+	+		+	+	+			+
2	Физика			+	+	+		+	+	+			+
3	Химия												+
4	Правоведение	+	+				+				+	+	

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1	ПК-27, ПК-28
2	2	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.	1	ПК-27, ПК-28
3	3	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.	1	ПК-27, ПК-28
4	4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.	1	ПК-27, ПК-28
5	5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1	ПК-27, ПК-28
6	6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1	ПК-27, ПК-28
7	7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при монтаже элементов зданий и сооружений. Монтаж основных конструкций зданий и сооружений: возведение фундаментов; восстановление 8вертикальной и горизонтальной	1	ПК-27, ПК-28

		г9идроизоляции; пробивка и заделка проемов; устройство перегородок; устройство и возведение надстроек, пристроек, настил полов и отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ. Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления; санитарно-технические работы (применение современных видов сантехнического оборудования и материалов, монтаж системы холодного и горячего водоснабжения, установка средств крепления трубопроводов и запорной арматуры); электромонтажные работы (устройство скрытой или открытой проводки, установка крепежных деталей и электрооборудования при производстве электромонтажных работ); прокладка слаботочных устройств.		
8	8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.	1	ПК-27, ПК-28
9	9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций	1	ПК-27, ПК-28
10	10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	1	ПК-27, ПК-28
11	11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление	1	ПК-27, ПК-28

		несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.		
12	12	Методы контроля качества строительных работ.	7	ПК-27, ПК-28
	ИТОГО		18	

5.4. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5. Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	3	
2	2	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.	3	ПК-27, ПК-28
3	3	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.	3	ПК-27, ПК-28
4	4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический	3	ПК-27, ПК-28

		износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.		
5	5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	3	ПК-27, ПК-28
6	6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	3	ПК-27, ПК-28
7	7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при монтаже элементов зданий и сооружений. Монтаж основных конструкций зданий и сооружений: возведение фундаментов; восстановление вертикальной и горизонтальной гидроизоляции; пробивка и заделка проемов; устройство перегородок; устройство и возведение надстроек, пристроек, настил полов и отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ. Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления; санитарно-технические работы (применение современных видов сантехнического оборудования и материалов, монтаж системы холодного и горячего водоснабжения, установка средств крепления трубопроводов и запорной арматуры); электромонтажные	3	ПК-27, ПК-28

		работы (устройство скрытой или открытой проводки, установка крепежных деталей и электрооборудования при производстве электромонтажных работ); прокладка слаботочных устройств.		
8	8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.	3	ПК-27, ПК-28
9	9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций	3	ПК-27, ПК-28
10	10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	3	ПК-27, ПК-28

11	11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.	3	ПК-27, ПК-28
12	12	Методы контроля качества строительных работ.	3	ПК-27, ПК-28
		ИТОГО	36	

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Наименование самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	4	ПК-27, ПК-28
2	2	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.	4	ПК-27, ПК-28
3	3	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.	4	ПК-27, ПК-28

4	4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.	4	ПК-27, ПК-28
5	5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	4	ПК-27, ПК-28
6	6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	4	ПК-27, ПК-28
7	7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при монтаже элементов зданий и сооружений. Монтаж основных конструкций зданий и сооружений: возведение фундаментов; восстановление вертикальной и горизонтальной гидроизоляции; пробивка и заделка проемов; устройство перегородок; устройство и возведение надстроек, пристроек, настил полов и отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ. Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления; санитарно-технические работы (применение современных видов сантехнического оборудования и материалов, монтаж системы холодного и горячего водоснабжения, установка средств крепления трубопроводов и запорной	4	ПК-27, ПК-28

		арматуры); электромонтажные работы (устройство скрытой или открытой проводки, установка крепежных деталей и электрооборудования при производстве электромонтажных работ); прокладка слаботочных устройств.		
8	8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.	4	ПК-27, ПК-28
9	9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций	4	ПК-27, ПК-28
10	10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	4	ПК-27, ПК-28
11	11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.	4	ПК-27, ПК-28

12	12	Методы контроля качества строительных работ.	10	ПК-27, ПК-28
	ИТОГО		54	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – курсовой проект (работа) не предусмотрено

5.8. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КП/КР	СРС	
ПК-27	+		+		+	Собеседование, зачет
ПК-28	+		+		+	Собеседование, 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: http://znanium.com/go.php?id=430289

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: https://urait.ru/bcode/452878

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, 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

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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

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, Малюгин С.Г., Рязань, РГАТУ, 2020 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, Малюгин С.Г., Рязань, РГАТУ, 2020 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	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	rags.ru
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 организаций	
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 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»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«31» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы строительства и реконструкции предприятий питания
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования **бакалавриат**

Направление (я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная** **Курс 4**

Курсовая(ой) работа/проект - нет **Зачет - 7 семестр**

Рязань, 2021

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 12 ноября 2015 г. № 1332

Разработчики: доцент кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

С.Г. Малюгин

Старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

Л.А. Маслова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 года, протокол № 10а.

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

С.Н. Борычев

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Основы строительства и реконструкции предприятий питания» является 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.

Основными задачами при изучении данной дисциплины являются:

- на основе расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство дать технико-экономическое обоснование строительства объектов питания;
- уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- 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;
- привить 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;
- владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- приобрести практические навыки технологического проектирования и разработки мероприятий по организации и выполнению работ по строительству элементов зданий и сооружений;
- привить навыки по принятию технических решений в вопросах безопасной работы, закрепления и усиления несущих конструкций;
- приобрести навыки подбора, установки и монтажа, в соответствии техническим заданием, инженерного оборудования.

Профессиональные задачи выпускников:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- 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

«Основы строительства и реконструкции предприятий питания» - одна из дисциплин профессионального цикла, является дисциплиной по выбору Б1.В.ДВ.06.02.

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания и умения, сформированные в ходе дисциплин базовой и вариативной частей учебного плана.

На материале дисциплины «Основы строительства и реконструкции предприятий питания» базируются дисциплины (или разделы дисциплин), а также специальные дисциплины, посвященные изучению технологических процессов, контроля, управления качеством и окружающей среды. Изучение данной дисциплины дает также тот минимум знаний, на основе которых будущий бакалавр сможет самостоятельно овладевать новой информацией в будущей производственной и научной деятельности.

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 реконструкции 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:

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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировку и оснащение предприятий питания	контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировать и оснащать предприятия питания	контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировки и оснащения предприятий питания
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологическог	-поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса; - правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;	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,	- поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; - составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса; - проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного

	о проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологическог о оборудования, план монтажной привязки технологическог о оборудования, объемное изображение производственны х цехов)	чтение чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проектной организацией; - чтения чертежей (экспликаций помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов)

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объем дисциплин по семестрам и видам занятий

Виды учебной работы	Всего часов	7 семестр
Аудиторные занятия (всего) в том числе:	54	54
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПР)	36	36
Семинары (С)		
Курсовой проект /работа (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего) в том числе:	54	54
Курсовой проект/работа (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
Другие виды самостоятельной работы	54	54
Контроль		
Общая трудоемкость (час)	108	108
Зачетные единицы трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	54	54

5. Содержание и трудоемкость дисциплины

5.1. Содержание дисциплины

1. Введение.
2. Положения нормативных правовых документов.
3. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.
4. Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.
5. Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.
6. Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.
7. Технология строительных работ.
8. Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.
9. Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций.
10. Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.
11. Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.
12. Методы контроля качества строительных работ.

5.2. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаб. занятия	Практ. занятия	Курсо-вой проект/ работа	Сам. работа	Всего часов (без зачета)	
1	Введение.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
2	Положения нормативных правовых документов	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
3	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
7	Технология строительных работ.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28

	текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций							
10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.	1		3		4	8	ПК-27, ПК-28
12	Методы контроля качества строительных работ.	7		3		10	20	ПК-27, ПК-28
	ИТОГО	18		36		54	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Предыдущие дисциплины													
1	Математика			+	+	+		+	+	+			+
2	Физика			+	+	+		+	+	+			+
3	Химия												+

4	Правоведение	+	+				+				+	+	

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1	ПК-27, ПК-28
2	2	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.	1	ПК-27, ПК-28
3	3	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.	1	ПК-27, ПК-28
4	4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.	1	ПК-27, ПК-28
5	5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1	ПК-27, ПК-28
6	6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1	ПК-27, ПК-28
7	7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при монтаже элементов зданий и сооружений. Монтаж основных конструкций зданий и сооружений: возведение фундаментов;	1	ПК-27, ПК-28

		восстановление вертикальной и горизонтальной гидроизоляции; пробивка и заделка проемов; устройство перегородок; устройство и возведение надстроек, пристроек, настил полов и отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ. Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления; санитарно-технические работы (применение современных видов сантехнического оборудования и материалов, монтаж системы холодного и горячего водоснабжения, установка средств крепления трубопроводов и запорной арматуры); электромонтажные работы (устройство скрытой или открытой проводки, установка крепежных деталей и электрооборудования при производстве электромонтажных работ); прокладка слаботочных устройств.		
8	8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.	1	ПК-27, ПК-28
9	9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций	1	ПК-27, ПК-28
10	10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	1	ПК-27, ПК-28
11	11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением	1	ПК-27, ПК-28

		расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.		
12	12	Методы контроля качества строительных работ.	7	ПК-27, ПК-28
		ИТОГО	18	

5.4. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5. Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	3	
2	2	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.	3	ПК-27, ПК-28
3	3	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.	3	ПК-27, ПК-28
4	4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы	3	ПК-27, ПК-28

		планирования ремонтно-строительных работ.		
5	5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	3	ПК-27, ПК-28
6	6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	3	ПК-27, ПК-28
7	7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при монтаже элементов зданий и сооружений. Монтаж основных конструкций зданий и сооружений: возведение фундаментов; восстановление вертикальной и горизонтальной гидроизоляции; пробивка и заделка проемов; устройство перегородок; устройство и возведение надстроек, пристроек, настил полов и отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ. Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления; санитарно-технические работы (применение современных видов сантехнического оборудования и материалов, монтаж системы холодного и горячего водоснабжения, установка средств крепления трубопроводов и запорной арматуры); электромонтажные работы (устройство скрытой или открытой проводки, установка крепежных деталей и электрооборудования при производстве электромонтажных	3	ПК-27, ПК-28

		работ); прокладка слаботочных устройств.		
8	8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.	3	ПК-27, ПК-28
9	9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций	3	ПК-27, ПК-28
10	10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	3	ПК-27, ПК-28
11	11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.	3	ПК-27, ПК-28
12	12	Методы контроля качества строительных работ.	3	ПК-27, ПК-28
		ИТОГО	36	

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Наименование самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	4	ПК-27, ПК-28
2	2	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.	4	ПК-27, ПК-28
3	3	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.	4	ПК-27, ПК-28
4	4	Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно-строительных работ.	4	ПК-27, ПК-28
5	5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	4	ПК-27, ПК-28
6	6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	4	ПК-27, ПК-28
7	7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений	4	ПК-27, ПК-28

		опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при монтаже элементов зданий и сооружений. Монтаж основных конструкций зданий и сооружений: возведение фундаментов; восстановление вертикальной и горизонтальной гидроизоляции; пробивка и заделка проемов; устройство перегородок; устройство и возведение надстроек, пристроек, настил полов и отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ. Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления; санитарно-технические работы (применение современных видов сантехнического оборудования и материалов, монтаж системы холодного и горячего водоснабжения, установка средств крепления трубопроводов и запорной арматуры); электромонтажные работы (устройство скрытой или открытой проводки, установка крепежных деталей и электрооборудования при производстве электромонтажных работ); прокладка слаботочных устройств.		
8	8	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.	4	ПК-27, ПК-28

9	9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций	4	ПК-27, ПК-28
10	10	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.	4	ПК-27, ПК-28
11	11	Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.	4	ПК-27, ПК-28
12	12	Методы контроля качества строительных работ.	10	ПК-27, ПК-28
	ИТОГО		54	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – курсовой проект (работа) не предусмотрен

5.8. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КП/КР	СРС	
ПК-27	+		+		+	Собеседование, зачет
ПК-28	+		+		+	Собеседование, 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: http://znanium.com/go.php?id=430289
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: https://urait.ru/bcode/452878

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, 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

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 : Technigues 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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора

ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Учебно-методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Основы строительства и реконструкции предприятий питания» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Малюгин С.Г., Рязань, РГАТУ, 2020 г.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Учебно-методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Основы строительства и реконструкции предприятий питания» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Малюгин С.Г., Рязань, РГАТУ, 2020 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	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	rags.ru
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 организаций	
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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и фальсификация продовольственных товаров (ИиФ)

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 **Очная**

Курс 4 **Семестр 7**

Зачет **7** **семестр**

Рязань, 2021

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 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик: доцент кафедры ТОП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

В задачи дисциплины входит:

- 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;

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи**:

производственно-технологическая деятельность:

- 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;
- 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;

научно-исследовательская деятельность:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» (ИиФ) является факультативом ФТД.В.01 направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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 испытания 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		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК - 1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	-основные понятия, назначения и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - показатели идентификации продовольственных товаров	- проводить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе качества	- навыками аналитической работы по выбору показателей, пригодных для целей идентификации продовольственных товаров
ПК -24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	- методы идентификации; -правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации	- выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов	- аналитической работы по выбору методов идентификации при товароведной оценке или экспертизе качества

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	7
Аудиторные занятия (всего)	36				36
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18				18
Лабораторные работы (ЛР)	18				18
Курсовой проект/(работа)	-				-
Другие виды аудиторной работы (КСР)					
Самостоятельная работа (всего)	36				36
В том числе:	-		-	-	
Подготовка к лабораторной работе	10				10
Подготовка к тестированию	6				6
Подготовка к опросу	10				10
Подготовка к зачету	10				10
Вид промежуточной аттестации	зачет				зачет
Общая трудоемкость час	72				72
Зачетные Единицы Трудоемкости	2				2
Контактная работа (по учебным занятиям)	36				36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без контроля)	
1.	Введение в дисциплину	1	2	-	2	5	ПК-1
2.	Виды идентификации	1	-	-	2	3	ПК-1
3.	Показатели идентификации	1	-	-	2	3	ПК-1
4.	Методы идентификации	1	-	-	4	5	ПК-24
5.	Виды и средства фальсификации	1	-	-	4	5	ПК-1
6.	Последствия фальсификации и меры по ее проведению	1	-	-	2	3	ПК-24
7.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	12	16	-	20	48	ПК-1 ПК-24
8.	Всего	18	18	-	36	72	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7
Предыдущие дисциплины								
1.	Товароведение продовольственных товаров			+	+	+		+
2.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания				+		+	+
Последующие дисциплины								
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+		+			+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основные понятия: идентификация, фальсификация. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.	1	ПК-1
2.	2	Виды идентификации. Функции идентификации. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.	1	ПК-1
3.	3	Показатели (критерии) идентификации; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации.	1	ПК-1
4.	4	Методы идентификации. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общие условия проведения органолептической оценки	1	ПК-24
5.	5	Виды и средства фальсификации. Товары фальсифицированные, дефектные и товары заменители, их отличия. Заменители пищевые и непищевые.	1	ПК-1
6.	6	Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров: выгоды, риски и убытки.	1	ПК-24
7.	7	Идентификация и фальсификация вспомогательных товаров	2	ПК-1 ПК-24
8.		Идентификация и фальсификация зерномучных товаров	2	ПК-1 ПК-24
9.		Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров	2	ПК-1 ПК-24
10.		Идентификация и фальсификация вкусовых товаров	2	ПК-1 ПК-24

11.		Идентификация и фальсификация молочных товаров	2	ПК-1 ПК-24
12.		Идентификация и фальсификация мясных и рыбных товаров	2	ПК-1 ПК-24
Всего:			18	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.) очно	Компе-тенции
1.	1	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров и требований к маркировке продовольственных товаров	2	ПК-1
2.	7	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации меда	2	ПК-1 ПК-24
3.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации чая	2	ПК-1 ПК-24
4.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации кофе	2	ПК-1 ПК-24
5.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации алкогольной продукции	2	ПК-1 ПК-24
6.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации муки	2	ПК-1 ПК-24
7.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации молока	2	ПК-1 ПК-24
8.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации сыра	2	ПК-1 ПК-24
9.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации продуктов переработки плодов и овощей	2	ПК-1 ПК-24
Всего:			18	

5.5 Практические занятия – не предусмотрены

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции ОК, ПК
1.	1	Исторические аспекты фальсификации. Запреты фальсификация товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и зарубежных странах. Цели и задачи идентификации товаров. Структура идентификационной деятельности	2	ПК-1

2.	2	Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров	2	ПК-1
3.	3	Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров	2	ПК-1
4.	4	Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотомерия, атомно-абсорбционная спектрометрия, электрофорез и тд.	4	ПК-24
5.	5	Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара	4	ПК-1
6.	6	Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Гражданский кодекс РФ	2	ПК-24
7.	7	Идентификация и фальсификация кондитерских товаров. Идентификация и фальсификация пищевых жиров. Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров	20	ПК-1 ПК-24
Всего:			36	

5.9 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрены

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

Перечень компетенций	Виды занятий				Формы контроля
	Л	Лаб	КР	СРС	
ПК-1	+	+		+	Устный опрос, доклад, тесты, вопросы к зачету
ПК-24	+	+		+	Устный опрос, доклад, тесты, вопросы к зачету

Л – лекция, Лаб – лабораторные работы, КР – курсовая работа , СРС – самостоятельная работа студента

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: https://znanium.com/catalog/product/1023804

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: http://znanium.com/go.php?id=952273

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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	01.12.2018 - 0.1.12.2021

	Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	
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

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, 2020. –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, 2020. –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	
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	gost.ru
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 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 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»

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

О.В. Черкасов

31 мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) "Технология организации ресторанного дела"

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр** 5

Зачет 5 **семестр**

Рязань 2021

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 12 ноября 2015 г № 1332

Разработчик:

доцент кафедры технологии общественного питания И.В. Евсенина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «31» мая 2021 г., протокол № 10а.

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. Цели 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.

Профессиональные задачи выпускников: 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.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Анатомия пищевого сырья» относится к Вариативной части ФТД.Факультативы учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (ФТД.В.02).

Область профессиональной деятельности выпускников включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования для 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;
- проектирования и реконструкция предприятий питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроль 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 выпускников: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная; маркетинговая.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	- строение растительной и животной клетки, локализацию запасных питательных веществ в зависимости от типа ткани, которой принадлежит клетка; - особенности процессов ассимиляции и диссимиляции в растительной и животной клетке, практическое использование и вред продуктов пластического и энергетического обмена в клетках различного происхождения;	- различать основные растительные и животные клетки и их органеллы; - различать основные группы растительных и животных тканей; - различать основные органы растений и животных;	- навыками работы с гистологическими и цитологическими атласами; - анатомической, цитологической и гистологической терминологией;
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	- влияние условий внешней среды и технологических процессов на сырье растительного и животного происхождения; - основные цитологические и гистологические критерии качества и порчи пищевого сырья.	- проводить цитологический и гистологический анализ сырья; - давать критическую оценку полученных результатов.	- навыками использования источников научной литературы для обобщения изучаемого материала.

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
Аудиторные занятия (всего)	18	18			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы (КСР)					
Самостоятельная работа (всего)	18	18			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Доклад	2	2			
Проработка конспекта лекций	9	9			
Подготовка к тестированию	2	2			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	5	5			
Другие виды самостоятельной работы					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	36	36			
Зачетные Единицы Трудоемкости	1	1			
Контактная работа (по учебным занятиям)	18	18			

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	КСР	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Введение	2				2	4	ПК-4
2.	Клетка растений	2				2	4	ПК-1, ПК-4
3.	Ткани растений	2				4	6	
4.	Вегетативные органы растений	4				2	6	
5.	Органы размножения растений	2				2	4	
6.	Клетка животных	2				2	4	
7.	Ткани и органы животных	4				4	8	
Итого		18				18	36	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	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	4	5	6	7
Предшествующие дисциплины								
1.	Химия		+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология		+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины								
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия

п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение	Введение в курс «Анатомия пищевого сырья»	2	ПК-4
2	Клетка растений	Строение растительной клетки. Запасные питательные вещества и кристаллы минеральных солей в растительных клетках	2	ПК-1, ПК-4
3	Ткани растений	Ткани растений	2	ПК-1, ПК-4
4	Вегетативные органы растений	Вегетативные органы растений	4	ПК-1, ПК-4
5	Органы размножения растений	Органы размножения растений	2	ПК-1, ПК-4
6	Клетка животных	Строение клетки животных	2	ПК-1, ПК-4
7	Ткани и органы животных	Ткани животных	4	ПК-1, ПК-4
		ИТОГО	18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.
5.5 Практические занятия – не предусмотрены.
5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены
5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоёмкость (час.)	Компе-тенции
1	1	Ученые – основоположники развития дисциплины «Анатомии пищевого сырья». История развития учения о клетке. Основные концепции возникновения жизни на Земле.	2	ПК-4
2	2	Растительная клетка - универсальная биохимическая микролаборатория. Особенности процесса фотосинтеза. Роль пигментов в клетке растений. Сравнение состава Особенности накопления нерастворимых питательных веществ у разных пищевых растений. Покровные структуры в клетках растений. Состав и свойства полисахаридов растительной клетки. Растительные пигменты.клеточного сока у разных пищевых растений.	2	ПК-1, ПК-4
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-1, ПК-4
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.	2	ПК-1, ПК-4
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. Эволюция строения семени. Сравнение семян голосеменных и цветковых растений. Ветроопыление у пищевых растений. Насекомоопыление у пищевых растений.	2	ПК-1, ПК-4
6	6	Оценка и прогноз качества и сроков хранения сырья животного происхождения в зависимости от морфологических признаков. Цитоплазма – значение, физико-химические свойства и состав. Клеточная оболочка	2	ПК-1, ПК-4
7	7	Какие железистые эпителиальные ткани имеют пищевое значение? Используются ли в пищевой промышленности кости и хрящи? Сравнение гистологического строения мышц рыбы, птицы и млекопитающих. Существуют ли соединительные ткани, важные в пищевом отношении? Особенности гистологического строения мясных субпродуктов. Строение и функции нервных тканей. Строение и значение жидких соединительных тканей. Особенности строения мышечных тканей у домашней птицы. Мышечные ткани рыб и их пищевое значение. Влияние пола и возраста убойных животных на структуры их мышечных тканей.	4	ПК-1, ПК-4
		ИТОГО	18	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КСР	СРС	
ПК-1, ПК-4	+				+	Тестирование, собеседование, доклад, контрольная работа, 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

6.1 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: https://urait.ru/bcode/449746

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: https://urait.ru/bcode/434350

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: https://urait.ru/bcode/434351

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: https://znanium.com/catalog/product/

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: https://urait.ru/bcode/453011

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»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - http://e.lanbook.com/	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» 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 №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая 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 - 0.1.12.2021
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

Не предусмотрены

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Евсенина, М.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 / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. –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
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 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 8 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)