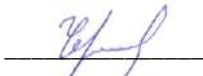


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

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

 О.В. Черкасов

«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

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 заочная  
(очная, заочная)

Курс 1

Зачет не предусмотрен

Экзамен 1 семестр

## Лист согласований

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

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин  
(должность, кафедра)

  
\_\_\_\_\_ И.В. Чивилева  
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин  
( кафедра)

  
\_\_\_\_\_ И.В. Чивилева  
(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 рецептов, 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. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы
		1
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	10	10
В том числе:	-	-
Лекции	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	89	89
В том числе:	-	-
Подготовка к тестам	19	19
Проработка конспектов лекций	70	70
<i>Контроль</i>	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	10	10

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/ п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лабора- т. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час. (без экза- м)	
1.	История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Предмет и задачи истории.	2				11	13	ОК-2
2	Проблема подлинности источников по отечественной истории в науке и массовом сознании			2		10	12	ОК-2
3.	Особенности становления государственности в России и мире. Цивилизации Древнего Востока и античности. Древнерусское государство.					12	12	ОК-2
4.	Русские земли в 13-15 вв. и европейское средневековье					10	10	ОК-2
5.	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации. 16 век в истории России и Европы. Россия в 17 веке в контексте развития европейской цивилизации.			1		13	14	ОК-2
6.	Россия и мир в 18-19 веках: попытка модернизации и промышленный переворот. Россия и мир в первой половине 18 века Россия и мир во второй половине 18 века Россия и мир в 19 веке. Господство Европы Великие реформы 1860-х-1870-х гг. 19 века в России.			1		13	14	ОК-2
7.	Россия и мир в 20 веке Россия и мир в 1900-1914 гг. Первая мировая война и ее последствия СССР и страны Запада в межвоенный период Вторая мировая война и ее последствия (1945 – 2000гг.)			2		10	12	ОК-2

8.	Россия и мир в 21 веке	2				10	12	ОК-2	
	Итого	4		6		89	99		

## 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

№ разделов	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		ОК-2
3	Особенности становления государственности в России и мире	3.1 Цивилизации Древнего Востока и античности 3.2 Древнерусское государство		ОК-2
4	Русские земли в 13-15 веках и европейское средневековье	4.1 Русские земли в 13-15 веках и европейское средневековье		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		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		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)		ОК-2

8	Россия и мир в 21 веке	8.1 Россия и мир в 21 веке	2	ОК-2
	ИТОГО		4	

#### 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		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		ОК-2
4	Русские земли в 13-15 вв. и европейское средневековье	4.1 Русь и Европа в 13-15 веках		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	1	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	1	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.	2	ОК-2
8	Россия и мир в 21 веке	8.1 Россия и мир в 21 веке		ОК-2
	ИТОГО		6	

#### 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	11	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	10	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	12	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.	10	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	13	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.	13	ОК-2
7.	Россия и мир в 20 веке	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.) Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену	10	ОК-2

8.	Россия и мир в 21 веке	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.) Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену.	10	ОК-2
	ИТОГО		89	

**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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство	01.09.2020 – 31.08.2021

	ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОБЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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-PWNKG		
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
-------------------------------------	---------------------------	-----------------	-----------------

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

**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

«20» марта 2024 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 \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_  
(очная, заочная)

Курс \_\_\_\_\_ 2, 3 \_\_\_\_\_


Зачет \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ курс

Экзамен \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ курс

## Лист согласований


Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин  
(должность, кафедра)

  
\_\_\_\_\_ И.В. Чивилева  
(подпись)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин  
( кафедра)

  
\_\_\_\_\_ И.В. Чивилева  
(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:**

Дисциплина “Иностранный язык” входит в базовую часть модуля Б1.Б.03, согласно ФГОС ВО 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 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	Курсы	
		2	3
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	32	16	16
В том числе:			
Лекции			
Лабораторные работы (ЛР)	32	16	16
Практические занятия (ПЗ)			
Семинары (С)			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)			
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	243	124	119
В том числе:			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	132	72	60
Самоподготовка к лабораторным занятиям	56	28	28
Самоподготовка к зачету/экзамену	55	24	31
<i>Контроль</i>	13	4	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет/экзамен	зачет	экзамен
Общая трудоемкость час	288	144	144
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	32	16	16

#### 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)		1			10	11	ОК-5
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Natie Town/City		1			10	11	ОК-5
3	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.		2			10	12	ОК-5
4	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession		1			10	11	ОК-5
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: "The Present Day Food Industry"		1			12	13	ОК-5

6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.		2			10	12	OK-5
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. <i>Audial Practice. Oral Practice. Diet</i>		1			12	13	OK-5
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.		1			10	11	OK-5
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.		1			10	11	OK-5
10.	<i>Oral Practice "Meals"</i>		1			10	11	OK-5
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.		1			10	11	OK-5
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.		1			10	11	OK-5
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals		1			10	11	OK-5
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to		1			10	11	OK-5
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins		1			10	11	OK-5
16.	<i>Vocabulary Work + Grammar:</i> Глаголы to be и to have. Безличные предложения.		1			10	11	OK-5
17.	<i>Grammar:</i> Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: <i>Meat and Meat products</i>		2			10	12	OK-5
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form. Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.		2			10	12	OK-5
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization		1			10	11	OK-5
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.		2			10	12	OK-5
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.		2			10	12	OK-5
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.		2			10	12	OK-5
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке		2			10	12	OK-5
24.	Grammar Revision		1			9	10	OK-5
	<b>Итого</b>		32			243	275	

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>																									
	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины не предусмотрены</b>																									

## 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)	1	ОК-5
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Natie Town/City	1	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	1	ОК-5
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: “The Present Day Food Industry”	1	ОК-5
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.	2	ОК-5
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. Audial Practice. Oral Practice. Diet	1	ОК-5
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	1	ОК-5
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	1	ОК-5
10.	Oral Practice “Meals”	1	ОК-5
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	1	ОК-5
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	1	ОК-5
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	1	ОК-5
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	1	ОК-5

15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	1	ОК-5
16.	Vocabulary Work + Grammar: Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	1	ОК-5
17.	Grammar: Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: <i>Meat and Meat products</i>	2	ОК-5
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form. Milk processing, dairy products. Commercial processing of milk.	2	ОК-5
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	1	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.	2	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	1	ОК-5
	ИТОГО	32	

**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	10	ОК-5
3.	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.	10	ОК-5
4.	Grammar:оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession	10	ОК-5
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: "The Present Day Food Industry"	12	ОК-5
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.	10	ОК-5
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. Audial Practice. Oral Practice. Diet	12	ОК-5
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	10	ОК-5

9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	10	ОК-5
10.	<i>Oral Practice</i> "Meals"	10	ОК-5
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	10	ОК-5
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	10	ОК-5
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	10	ОК-5
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	10	ОК-5
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	10	ОК-5
16.	<i>Vocabulary Work</i> + <i>Grammar</i> : Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	10	ОК-5
17.	<i>Grammar</i> : Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: <i>Meat and Meat products</i>	10	ОК-5
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form. Milk processing, dairy products. Commercial processing of milk.	10	ОК-5
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	10	ОК-5
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.	10	ОК-5
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.	10	ОК-5
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.	10	ОК-5
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке	10	ОК-5
24.	Grammar Revision	9	ОК-5
	ИТОГО	243	

### 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	<b>16.12.2019 – 15.12.2020</b>
ЭБС «Юрайт» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	<b>01.09.2020 – 31.08.2021</b>
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	<b>01.09.2020 - 31.08.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	<b>15.08.2020 – 15.08.2021</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	<b>01.04.2020 – 31.03.2023</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	<b>01.12.2018 - 01.12.2021</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Договор № 30024/ЭБ-18 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательский центр Академия» от	<b>01.09.2018 - 31.08.2021</b>

### 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-JFYKVGWMP-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

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

**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)**

**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

20 марта 2024 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:** заочная  
(очная, заочная)

**Курс:** 5

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

**Зачёт:** 5 курс

**Экзамен:** не предусмотрен учебным планом

## 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 20 марта 2024 г., протокол № 8

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 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 рецептов, 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



Предыдущие дисциплины							
1.	Математика			+	+	+	+
2.	Экономика	+	+	+	+		
Последующие дисциплины							
1.	Маркетинг	+	+	+		+	

### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации	Менеджмент как вид деятельности. Потребность и необходимость управления в деятельности человека. Управление и его элементы. Менеджмент в системе понятий рыночной экономики. Особенности современного менеджмента. Экономический, социально-психологический, правовой и организационно-технический аспекты. Эффективный менеджмент. Элементы внутренней среды. Организация как система управления. Понятие и сущность внешней среды.	1	ОК-6, ПК-16
2	Системы менеджмента	Стратегическое и текущее планирование в менеджменте: стратегический менеджмент. Планирование как функция менеджмента. Методы и принципы планирования. Мотивация деятельности в менеджменте: мотивация и ее виды. Задачи мотивации. Экономические и неэкономические стимулы. Содержательные теории мотивации. Структура управления организацией: структура управления, ее свойства. Принципы построения структуры управления.	1	ОК-6, ПК-11, ПК-16
3	Процессы управления	Миссия и цели организации: понятие и классификация целей. Понятие миссии, функции миссии. Управленческие решения: понятие и сущность управленческого решения. Классификация управленческих решений по субъекту управления, по степени влияния на будущее организации, по степени обязательности исполнения, по способу принятия, по широте охвата, по сфере реализации.	1	ОК-6, ПК-13
4	Механизмы менеджмента	Средства и методы управления, понятие и классификация. Классификация по содержанию воздействия.	1	ОК-6, ПК-12, ПК-13

### 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	1	ОК-6, ПК-16

		среды, их взаимозависимость. Характеристика внешней среды.		
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.	1	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. Технология принятия решения: понятие и сущность. Модели принятия решений.	1	ОК-6, ПК-13
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.	1	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.	1	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	1	ОК-6, ПК-12, ПК-16



		показатели деятельности системы менеджмента. Показатели социальной эффективности.		
--	--	--	--	--

### 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	17	ОК-6, ПК-16
2	Системы менеджмента	1. Типология организаций, признаки их 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 организацией	16	ОК-6, ПК-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;	18	ОК-6, ПК-13
4	Механизмы менеджмента	1. Характеристика методов управления 2. Характеристика производственных процессов, осуществляемых в конкретной организации	18	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	13	ОК-6, ПК-12
6	Эффективность управления и система информационного обеспечения	1. Оценка эффективности системы менеджмента: - определение критериев оценки; - расчет эффективности.	12	ОК-6, ПК-12, ПК-16

**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. д-ра 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021

ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-PWNKG		
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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] –	<a href="http://www.buhgalteria.ru/">http://www.buhgalteria.ru/</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

20 марта 2024 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 заочная**

(очная, заочная)

Курс 3

Семестр \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект - семестр

Зачет     семестр

Экзамен 3 курс

Рязань 2024

## 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 организации агробизнеса



А.Г. Красников

Старший преподаватель кафедры организации агробизнеса



Е.М. Дедова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры организации агробизнеса «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой организации агробизнеса



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;
- в подготовка 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 ВО по данному направлению подготовки. Компетенции в дисциплинине могут раскрываться полностью или частично.

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 конку-	- 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;

	<p>рентов, а так же творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>			
ПК-32	<p>Готовностью прогнозировать конъюктуру 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексный маркетинговый анализ;</li> <li>- цены и ценовую политику в маркетинге;</li> <li>- методы формирования товарной и сбытовой политики;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ производственно-сбытовых возможностей фирмы, выбор целевого рынка;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками принятия решений в области товарной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политики;</li> <li>- методами прогнозирования изменений в тенденциях рыночного спроса на товарных рынках;</li> </ul>
ПК-33	<p>Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность, принципы, методы маркетинга и маркетинговые исследования;</li> <li>- критерии и принципы сегментирования рынка, пути позиционирования товара на рынке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить маркетинговые исследование рынка, рыночной среды и спроса потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами изучения рыночного спроса и требований конкретных потребителей;</li> </ul>

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14			14	
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	6			6	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8			8	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	157			157	
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка конспектов лекций	37			37	
Изучение учебного материала по литературным источникам с составлением конспекта	120			120	
<i>Контроль</i>	9			9	
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	180			180	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5			5	
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14			14	

## 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 экзамена)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Понятие и сущность маркетинга.	1		1		21	23	ПК-30
2.	Маркетинговые исследования	1		1		22	24	ПК-33
3.	Товарная политика организации	1		2		27	30	ПК-32
4.	Ценообразование в маркетинге	1		1		28	30	ПК-32
5.	Сбытовая политика организации	1		1		20	22	ПК-32
6.	Коммуникационная политика организации	1		1		21	23	ПК-31
7	Управление маркетингом	-		1		18	19	ОК-7; ПК-32

### 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.	1	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.	1	ПК-33
3	Товарная политика организации	Товар в рыночной среде. Жизненный цикл товара. Конкурентоспособность товара. Продуктовые стратегии. Номенклатура и ассортимент товара.	1	ПК-32
4	Ценообразование в маркетинге	Основные маркетинговые подходы к формированию цены товара. Виды цены. Методы расчета цены товара. Цено-	1	ПК-32

		вые стратегии организации.		
5	Сбытовая политика организации	Сбытовая политика. Товародвижение в маркетинге. Оптовая и розничная торговля. Система сбыта.	1	ПК-32
6	Коммуникационная политика организации	Теория коммуникаций. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама и PR-технологии. Личные продажи и прямой маркетинг.	1	ПК-31
7	Управление маркетингом	Организация службы маркетинга. Планирование и контроль в маркетинге. Бюджет маркетинга. Маркетинговые стратегии. Международный маркетинг.	-	ОК-7 ПК-32

#### 5.4 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	Понятие и сущность маркетинга.	<i>Практическая работа №1.</i> 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?	1	ПК-30
2.	Маркетинговые исследования	<i>Практическая работа №2.</i> 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?	1	ПК-33
3.	Товарная политика организации	<i>Практическая работа №3</i> 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.	2	ПК-32

4.	Ценообразова- ние в маркетинге	<i>Практическая работа №4.</i> 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.	1	ПК-32
5.	Сбытовая поли- тика организации	<i>Практическая работа №5.</i> 1. Охарактеризуйте содержание, элементы, виды и задачи сбытовой политики фирмы. 2. Решение задач.	1	ПК-32
6.	Коммуникаци- онная политика ор- ганизации	<i>Практическая работа №6</i> 1. Что такое реклама? Назовите ее виды. 2. Написать текст рекламной листовки на продовольственный товар.	1	ПК-31
7.	Управление маркетингом	<i>Практическая работа № 7.</i> 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.	1	ОК-7 ПК-32

### 5.5 Лабораторные занятия – не предусмотрены

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной ра- боты	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	Понятие и сущность марке- тинга.	1. Составить глоссарий основных маркетинговых категорий. 2. Приведите пример успешных предприятий по переработки продукции и назовите концепцию, реализуемые данным предприятием.	21	ПК-30
2.	Маркетинго- вые исследова- ния	1. Составьте дерево целей маркетингового исследования предприятия. 2. Объедините существующие классификации потребителей и покупателей в структурно-логическую схему.	22	ПК-33
3.	Товарная по- литика органи- зации	1. Разработать мероприятия по разработке товара и выводу его на рынок; 2. Написание рефератов	27	ПК-32

4	Ценообразование в маркетинге	1. Какие стратегии ценообразования в маркетинге необходимо использовать для достижения конкурентных преимуществ?	28	ПК-32
5	Сбытовая политика организации	1. Разработайте маркетинговую стратегию для конкретного предприятия.	20	ПК-32
6	Коммуникационная политика организации	1. Дать определение связям с общественностью, рекламе и пропаганде как способам коммуникации.	21	ПК-31
7	Управление маркетингом	1. Разработать должностную инструкцию руководителя отдела маркетинга перерабатывающего предприятия.	18	ОК-7 ПК-32

### 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. Данченко [и др.] ; под редакцией Л. А. Данченко. — 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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. Методическое пособие по курсу «Маркетинг» для студентов технологического факультета по направлению подготовки Технология продукции и организации общественного питания, 2019 г Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс]. – 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

1. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы. Маркетинг. Для студентов по направлению подготовки Технология продукции и организации общественного питания Профиль Технология организации ресторанного дела. 2019 г Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс]. – 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
1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	800908108 800908275	40	
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
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] –	<a href="http://www.buhgalteria.ru/">http://www.buhgalteria.ru/</a> .
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Основы строительства и реконструкции предприятий 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)

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

(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

**Квалификация выпускника**

**бакалавр**

**Форма обучения**

**заочная**

(очная, заочная)

**Курс 5**

**Курсовая(ой) работа/проект - нет**

**Зачет - 10 семестр**

**Рязань, 2024**

## 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:

Старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»



Л.А. Маслова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 года, протокол № 8

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-экономического 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

## **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 математического и естественнонаучного цикла.

На материале дисциплины «Основы строительства и реконструкции 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, 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-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	-поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса; - правильность	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность	- поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; - составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса;



	питания малого бизнеса, проверить правильность	подготовки технологического проекта, выполненного	подготовки технологического проекта, выполненного	- проверки правильности подготовки технологического
--	---	--	--	--

подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проектной организацией; чтение чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проекта, выполненного проектной организацией; - чтения чертежей (экспликаций помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов)
---	---	--	--

#### 4. Объем дисциплин по семестрам и видам занятий

Виды учебной работы	Всего часов	5 курс
<b>заочная форма</b>		
<b>Аудиторные занятия (всего) в том числе:</b>	14	14
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	
Практические занятия (ПР)	8	8
Семинары (С)	-	
Курсовой проект /работа (аудиторная нагрузка)	-	
Другие виды аудиторной работы	-	
<b>Самостоятельная работа (всего) в том числе:</b>	90	90
Курсовой проект/работа (самостоятельная работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Реферат	-	
Другие виды самостоятельной работы	90	90
Контроль	4	4
Общая трудоемкость (час)	108	108
Зачетные единицы трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5. Содержание и трудоемкость дисциплины

##### 5.1 Содержание дисциплины

5.1.1 Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.

5.1.2. 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.

5.1.3. 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.

5.1.4. 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.

5.1.5. Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.

5.1.6. Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.

5.1.7. 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 работ); прокладка слаботочных устройств.

5.1.8. 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.

5.1.9. Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; описание работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций

5.1.10. 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.

5.1.11. 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.

5.1.12. 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	Курсовой проект/ работа	Сам. работа	Всего часов	ПК-27, ПК-28
<b>заочная форма</b>								
1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28
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-	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28

	экономических заданий проекта.							
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		1		7	9	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		1		7	9	ПК-27, ПК-28
5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28
6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28

7	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления;</p>			1		7	8	ПК-27, ПК-28
---	---	--	--	---	--	---	---	-----------------

	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	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		7	8	ПК-27, ПК-28
9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического					7	7	ПК-27, ПК-28

	<p>обслуживания и ремонта;  финансовый план;  план материально-технического снабжения; опись работ по текущему ремонту здания;  компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций</p>							
10	<p>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.</p>					7	7	ПК-27, ПК-28
11	<p>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</p>					15	15	ПК-27, ПК-28



	изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.												
12	Методы контроля качества строительных работ.									5	5	ПК-27, ПК-28	

## 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
<b>заочная форма</b>				
1	5.1.1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1	ПК-27, ПК-28
2	5.1.2	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных изысканий, проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от	1	ПК-27, ПК-28

		эколого-геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта.		
3	5.1.3	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	5.1.4	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	5.1.5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1	ПК-27, ПК-28
6	5.1.6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1	ПК-27, ПК-28
7	5.1.7	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		ПК-27, ПК-28

		<p>фасадов. Схемы механизации монтажных работ.</p> <p>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.</p>		
8	5.1.8	<p>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.</p>		ПК-27, ПК-28
9	5.1.9	<p>Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; описание работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций</p>		ПК-27, ПК-28
10	5.1.10	<p>Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий.</p>		ПК-27, ПК-28

		Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.		
11	5.1.11	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.		ПК-27, ПК-28
12	5.1.12	Методы контроля качества строительных работ.		ПК-27, ПК-28

#### 5.4. Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5. Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	5.1.1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1	
2	5.1.2	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	5.1.3	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.	1	ПК-27, ПК-28

		Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Подготовка технологического проекта, выполненного проектной организацией с учетом инженерного оборудования.		
4	5.1.4	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	5.1.5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1	ПК-27, ПК-28
6	5.1.6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1	ПК-27, ПК-28
7	5.1.7	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	1	ПК-27, ПК-28

		<p>отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ.</p> <p>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.</p>		
8	5.1.8	<p>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.</p>	1	ПК-27, ПК-28
9	5.1.9	<p>Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему</p>		ПК-27, ПК-28

		ремонт здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций		
10	5.1.10	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.		ПК-27, ПК-28
11	5.1.11	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.		ПК-27, ПК-28
12	5.1.12	Методы контроля качества строительных работ.		ПК-27, ПК-28

### 5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Наименование самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	5.1.1	Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	7	ПК-27, ПК-28
2	5.1.2	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных	7	ПК-27, ПК-28

		изысканий, проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от эколого-геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта.		
3	5.1.3	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.	7	ПК-27, ПК-28
4	5.1.4	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.	7	ПК-27, ПК-28
5	5.1.5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	7	ПК-27, ПК-28
6	5.1.6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	7	ПК-27, ПК-28
7	5.1.7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при	7	ПК-27, ПК-28



		<p>монтаже элементов зданий и сооружений.</p> <p>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.</p> <p>Схемы механизации монтажных работ.</p> <p>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.</p>		
8	5.1.8	<p>Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение</p>	7	ПК-27, ПК-28

		технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.		
9	5.1.9	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	7	ПК-27, ПК-28
10	5.1.10	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.	7	ПК-27, ПК-28
11	5.1.11	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.	15	ПК-27, ПК-28
12	5.1.12	Методы контроля качества строительных работ.	5	ПК-27, ПК-28



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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZnaniUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-TG78QGI798-FDVJ3-YKTXX-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9XQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWNKG		
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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 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 заочная  
(очная, заочная)

Курс 2

Семестр

Курсовая(ой) работа/проект — — семестр

Зачет 2 курс


Экзамен — — семестр

Рязань 2024

## 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 «20» марта 2024 г., протокол № 8

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.

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 продуктов питания, нового технологического оборудования;
- оценка влияний новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентноспособность продукции производства и рентабельность предприятия.

организационно-управленческая деятельность:

- участие в планировке и оснащении предприятий питания

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.

## 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 (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	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	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и	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	измерять параметры состояния процесса

	осуществлять технологический процесс производства продукции питания		радиационном теплообмене;	
ПК-5	способностью 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	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	основные законы термодинамики и теплообмена, способы переноса теплоты, принципы действия и устройство теплообменных аппаратов, теплосиловых установок и других теплотехнических устройств, интенсификацию процессов теплообмена	производить основные теплотехнические расчеты; давать общую оценку протекания физических процессов преобразования теплоты и механической работы; проводить технико-экономический анализ с обоснованием принимаемых решений	навыками определения параметров работы тепловых машин; основой грамотного подхода к использованию рабочих механизмов и оборудования, обоснованию технической, экологической 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 часа)

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		2			
Заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	10	10			
В том числе:	-	-			
Лекции	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)	-	-			
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)	-	-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-			
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	94	94			
В том числе:	-	-			
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-			
Расчетно-графические работы	-	-			
Реферат	-	-			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	94	94			
<b>Контроль</b>	4	4			
Вид промежуточной аттестации (зачет)	4	4			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	10	10			

## 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	-		-		4	4	ОК-7; ПК-1
2	Законы термодинамики. 1-й закон термодинамики	0,5		1		6	7,5	ОК-7; ПК-1
3	Полиτροпные газовые процессы	-		-		8	8	ОК-7; ПК-1
4	Прямые и обратные циклы	0,5		1		8	9,5	ОК-7; ПК-5
5	Энтропия	-		-		8	8	ОК-7; ПК-5
6	Водяной пар	-		-		12	12	ОК-7; ПК-1 ПК-5; ПК-17
7	Теплопередача. Основные понятия Теплопроводность	1		1		12	14	ОК-7; ПК-1 ПК-17
8	Теплоотдача Излучение Теплопередача	1		2		12	15	ОК-7; ПК-1 ПК-17
9	Теплообменные аппараты	1		1		12	14	ОК-7; ПК-14 ПК-5; ПК-17
10	Влажный воздух	-		-		12	12	ОК-7; ПК-1, ПК-5; ПК-17
	ИТОГО	4		6		94	104	

### 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>											
1.	Физика		+	+		+	+	+			
2.	Математика			+	+						
<b>Последующие дисциплины</b>											
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.	-	ОК-7;ПК-1
2.	Законы термодинамик и. 1-й з-н ТД	Законы термодинамики. Уравнение 1-го закона термодинамики. Внутренняя энергия газа. Внешняя работа газа.	0,5	ОК-7;ПК-1
3.	Политропные газовые процессы	Изопроцессы. Политропные процессы. Формулы для расчетов. Исследование политропных процессов.	-	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.	0,5	ОК-7;ПК-5
5.	Энтропия	Определение. Формулы для расчета. Свойства. Графики процессов в T-S координатах	-	ОК-7;ПК-5
6.	Водяной пар	Пар. Определение, классификация. Процессы парообразования в P-V, T-S координатах.	-	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	1	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.	1	ОК-7;ПК-1, ПК-17
9.	Теплообменные аппараты	Классификация ТА. Прямоточные и противоточные ТА. Расчет параметров ТА.	1	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	-	ОК-7;ПК-1, ПК-5, ПК-17

### 5.4 Практические занятия

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

4.	4-5	Прямые и обратные циклы. Энтропия	1	ОК-7;ПК-5
5.	6	Водяной пар. Процессы парообразования. I-S диаграмма водяного пара	-	ОК-7;ПК-5
6.	7	Теплопроводность различных стенок при стационарном режиме. Коэффициент теплопроводности. Пути интенсификации процесса теплопроводности.	1	ОК-7;ПК-1, ПК-5,ПК-17
7.	8	Теплоотдача. Излучение	1	ОК-7;ПК-1, ПК-17
8.		Теплопередача	1	ОК-7;ПК-1, ПК-17
9.	9	Прямоточные и противоточные теплообменные аппараты. Расчет параметров ТА	1	ОК-7;ПК-1,ПК-5, ПК-17
10.	10	Влажный воздух. H-d диаграмма	-	ОК-7;ПК-1, ПК-5 ПК-17

### 5.5. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	1-2	Основные положения термодинамики идеальных газов Основные понятия Идеальный газ Свойства газовых смесей	10	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 $pV$ и $TS$ - диаграммах. Определение термического к.п.д. и влияние параметров цикла ДВС на увеличение к.п.д.	16	ОК-7; ПК-5
	5-6	Энтропия, T-S координаты. Вода и водяной пар Общие положения Основные параметры воды и водяного пара	20	ОК-7; ПК-1, ПК-5, ПК-17
	7	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	8	ОК-7; ПК-5,ПК-17

		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		
		Способы переноса тепла. Теплопроводность материалов (таблица). Тепловая изоляция. Выбор материала тепловой изоляции.	4	ОК-7; ПК-1, ПК-17
	<b>8</b>	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.	12	ОК-7; ПК-1, ПК-17
	<b>9</b>	Теплообменные аппараты. 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.	12	ОК-7; ПК-1, ПК-5, ПК-17
4.	<b>10</b>	Влажный воздух . <i>J-d</i> диаграмма влажного воздуха. Определение параметров влажного воздуха с помощью <i>J-d</i> диаграммы Угловой коэффициент луча процесса на <i>J-d</i> диаграмме Построение процессов изменения состояния влажного воздуха на <i>J-d</i> 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	12	ОК-7; ПК-1, ПК-5, ПК-17



## 5.6. 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNIANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBVXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWNKG		
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

<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БД</b>	
РАГС – РОССИЙСКИЙ АРХИВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ, А ТАКЖЕ СТРОИТЕЛЬНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ (СНиП), и ОБРАЗЦОВ ЮРИДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ	<a href="http://RAGS.RU">RAGS.RU</a>
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПУБЛИЧНАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА РОССИИ	<a href="http://ECOLOGY.GPNTB.RU">HTTP://ECOLOGY.GPNTB.RU</a>
КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	<a href="http://WWW.EL-TOV.RU/OBORUDOVANIE-DLYA-RESTORANOV-KAFE-I-FAST-FUDA.HTML">HTTP://WWW.EL-TOV.RU/OBORUDOVANIE-DLYA-RESTORANOV-KAFE-I-FAST-FUDA.HTML</a>
<b>САЙТЫ ОФИЦИАЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ</b>	
ПОРТАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО АГЕНТСТВА РОССТАНДАРТ	<a href="http://GOST.RU">GOST.RU</a>
НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА МГУ ИМЕНИ М.В. ЛОМОНОСОВА.	<a href="http://WWW.NBMGU.RU">WWW.NBMGU.RU</a>
НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА ELIBRARY.RU	<a href="http://ELIBRARY.RU/DEFAULT.ASP">HTTP://ELIBRARY.RU/DEFAULT.ASP</a>
<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ</b>	
ГАРАНТ	<a href="http://WWW.GARANT.RU/">HTTP://WWW.GARANT.RU/</a>
КОНСУЛЬТАНТПЛЮС	<a href="http://WWW.CONULTANT.RU/">HTTP://WWW.CONULTANT.RU/</a>


**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

«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Электротехника и электроника**

(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 направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 2

Семестр \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ семестр

Зачет

3 семестр Экзамен \_\_\_\_\_ семестр

Рязань, 2024 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)

Разработчик: доцент кафедры «Электротехника и физика»  
(должность, кафедра)

  
\_\_\_\_\_ Е.С. Семина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г, протокол № 8

Заведующий кафедрой «Электротехника и физика»

  
\_\_\_\_\_ 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.

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

Участие в планировке и оснащении предприятий питания;

Участие в осуществлении контроля за качеством монтажных работ, и оценке результатов проектирования и реконструкции предприятий питания;

Участие в определении размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

Задачами дисциплины также являются:

- освоение основных понятий и законов;
- изучение принципов и методов решения конкретных задач;
- практическое применение теории общей электротехники и электроники.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

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

*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; 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			
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 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	Курс							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	10		10						
В том числе:									
Лекции	4		4						
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	6		6						
Семинары (С)	-								
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-								
<i>Другие виды аудиторной работы</i>									
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	94		94						
В том числе:	-		-						
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-								
Расчетно-графические работы									
Реферат	-								
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	94		94						
<b>Контроль</b>	4		4						
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		зачет						
Общая трудоемкость час	108		108						
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3						
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	10		10						

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплин и технология формирования компетенций

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

### 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							
<b>Предшествующие дисциплины</b>														
1.	Математика	+	+	+	+	+	+						-	-
2.	Физика	+	+	+	+	+	+						-	-
3.	Информатика		+		+		+							
<b>Последующие дисциплины</b>														
1.	основы строительства и инженерное оборудование;			+			+							
2.	оборудование предприятий общественного питания		+		+									

### 5.3. Лекционные занятия

п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Электрические цепи постоянного тока.	<p>1. Введение. Основные определения и методы расчета электрических цепей. Цепи постоянного тока. Закон Ома. Источник ЭДС источник тока. Закон Ома для участка цепи, Содержащего ЭДС. Электрическая энергия и электрическая мощность.</p> <p>2. КПД источника энергии. Электрический баланс в электрических цепях. Законы Кирхгофа. Параллельное, Последовательное и смешанное соединение резисторов. Методы расчета электрических схем одним источником питания.</p>	1	ПК5, ОК - 7

2	Линейные электрические цепи синусоидального тока	<p>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.</p> <p>2. Методы анализа линейных цепей с двухполюсными и многополюсными элементами синусоидального тока, содержащих резистор, индуктивную катушку и конденсатор с помощью векторных диаграмм. Мощность цепи синусоидального тока.</p>	1	ПК5, ОК - 7
3	Цепи трехфазного тока	<p>1. Трехфазные системы. Схемы соединения трехфазных цепей. Симметричный режим при соединении нагрузки звездой и треугольником. Мощности симметричной трехфазной системы. Соединение звездой без нейтрального провода.</p> <p>2. Разветвление трехфазной цепи. Преобразование и расчет различных цепей. Измерение мощности в трехфазных цепях при симметричной и несимметричной нагрузке. Измерение реактивной мощности</p>	1	ПК5, ОК - 7
4	Электрические машины	<p>1. Классификация электрических машин. Асинхронные машины.</p> <p>2. Устройство, принцип действия асинхронных машин. Область применения, включение в работу.</p>	1	ПК5, ОК - 7

### 5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
5	3	Изучение 3-х фазных источников тока и потребителей, соединенных звездой.	2	ПК5, ОК - 7
6	3	Изучение потребителей 3-х фазного тока. соединенных треугольником.	2	ПК5, ОК - 7
7	3,4	Измерение мощности и энергии в цепях трехфазного тока.	1	ПК5, ОК - 7
8	3	Исследование работы линии передачи энергии.	1	ПК5, ОК - 7

**5.6 Научно- практические занятия** (не предусмотрено)

**5.7 Коллоквиумы** (не предусмотрено)

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела из таблицы 5.1.	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость в час	Компетенции ОК, ПК	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание и т.д.)
1	1	1.Электрические и магнитные поля. Основные определения, методы расчета электрических полей постоянного тока. Напряженность электрического тока. Электрический потенциал напряженности. Электрический ток. Плотность тока. Проводимость.	4	ПК5, ОК - 7	Опрос на лекции, на практических занятиях. проверка конспекта.
		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.	3		Опрос на лекции, на практических занятиях. проверка конспекта
			3		Опрос на лекции, на практических занятиях. проверка конспекта
2	2	1.Амплитуда, частота, фаза синусоидального тока напряжения. Получение синусоидальной ЭДС. Преобразование линейных электрических цепей синусоидального тока. Расчет разветвленной цепи переменного тока методом преобразований. Индуктивность и емкость, как параметры электрических цепей.	10	ПК5, ОК - 7	Опрос на лекции, на практических занятиях. проверка конспекта
		2.Повышение коэффициента мощности в цепях синусоидального тока.	10		Опрос на лекции, на практических занятиях, проверка конспекта

3	3	<p>1. Принцип работы трехфазного генератора. Вращающееся магнитное поле и его получение. Асинхронный двигатель.</p> <p>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».</p> <p>3. Измерение мощности в трехфазных цепях при симметричной и несимметричной нагрузке. Измерение реактивной мощности.</p>	6  10  4	ПК5, ОК - 7	<p>Опрос на лекции, на практических занятиях. проверка конспекта</p> <p>Опрос на лекции, на практических занятиях. проверка конспекта</p> <p>Опрос на лекции, на практических занятиях. проверка конспекта</p>
4	4	<p>1. Трансформаторы. Назначение и область применения их. Режимы работы трансформатора на холостом ходу и под нагрузкой.</p> <p>2. Трехфазные трансформаторы и их особенность. Автотрансформаторы, устройство и принцип работы.</p> <p>3. Синхронные машины. Устройство, принцип действия. Область применения, включение в работу.</p>	8  6  6	ПК5, ОК - 7	<p>Опрос на лекции, на практических занятиях, проверка конспекта</p> <p>Опрос на лекции, на практических занятиях, проверка конспекта</p> <p>Опрос на лекции, на практических занятиях, проверка конспекта</p>

5.	5	Основные характеристики приборов: точность, чувствительность диапазон измерения. Успокоение подвижной системы. Термоэлектрические приборы.	10	ПК5, ОК - 7	Опрос на лекции, на практических занятиях, проверка конспекта.
6	6	1. Однополупериодная схема выпрямления и ее расчет. Двухполупериодная схема выпрямления и ее расчет.  2. Трехфазные схемы выпрямления и их расчет.	9  5	ПК5, ОК - 7	Опрос на лекции, на практических занятиях, проверка конспекта  Опрос на лекции, на практических занятиях, проверка конспекта

### 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, ОПК - 5	+		+		+	Опрос на лекции, тест, конспект, 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>

### 6.1 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 (автопродлонгация). - ISBN 978-985-503-580-1. — Текст : электронный // IPRbooks : 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>

## 6.2 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.

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

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranol-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranol-kafe-i-fast-fuda.html</a>


<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ -**

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в  
том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской  
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** заочная

**Курс** 3

**Семестр** \_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет** 3 курс

**Экзамен** \_ курс

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчики:

доцент кафедры технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рецензент: заведующий производством ООО «Сковорода» Н.Д. Сакирина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол №8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **1. Цели учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Целями учебной практики являются:

- расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся, полученных в процессе обучения;
- получение первичных профессиональных навыков в области профессиональной деятельности;
- ознакомление с характером и спецификой работы предприятий питания.

## **2. Задачи учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;
- приобретение навыков работы по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

*Профессиональные задачи:*

производственно-технологическая деятельность:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках 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;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

организационно-управленческая деятельность:

- организация документооборота по производству;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

#### научно-исследовательская деятельность:

- 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.

#### проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

#### маркетинговая деятельность:

- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

### **3 Место практики в структуре ООП**

Учебная практика относится к блоку 2 «Практики» (вариативная часть) - Б2.В.01(У).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и кулинарной 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 кулинарной продукции;
- 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).

Практика реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Практика полностью реализуется в форме практической подготовки.

#### **4 Вид практики – учебная практика**

**Способ проведения практики** – стационарная.

**Форма проведения практики** - дискретно.

**Тип практики** – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

#### **5 Место и время проведения учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия питания различных типов;
- специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

Учебная практика проводится в течение 4 семестра (распределенная практика).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.



Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

## **6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать основы риторики, лексики и грамматики.
		Уметь аргументировано и четко строить свою речь.
		Иметь навыки общения, подготовки и написания текстов.

ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать особенности формальных и неформальных отношений в коллективе.
		Уметь терпимо относиться к социальным и культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям.
		Иметь навыки бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами.
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать профессиональные функции работников в сфере общественного питания.
		Уметь критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения.
		Иметь навыки саморазвития и использования методов повышения квалификации.
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать основы безопасности жизнедеятельности.
		Уметь оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.
		Иметь навыки оказания первой помощи в условиях чрезвычайных ситуаций.
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуем формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать сущность и значение информации в сфере профессиональной деятельности.
		Уметь получать и обрабатывать информацию из различных источников.
		Иметь навыки представления информации в требуемом формате.
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники	Знать виды технологического оборудования, используемого на предприятиях питания.
		Уметь безопасно использовать технологическое оборудование,

	безопасности разных классов предприятий питания	используемое на предприятии питания. Иметь навыки эксплуатации технологического оборудования.
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	Знать основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и их изменения в ходе технологических процессов.
		Уметь организовать и осуществлять входной контроль качества сырья и полуфабрикатов; создавать необходимые условия для хранения закупаемых продуктов.
		Иметь навыки проведения испытаний по определению показателей качества сырья и полуфабрикатов; механической кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов; тепловой обработки продуктов.
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания.
		Уметь оценивать степень опасности последствий не соблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве.
		Иметь навыки защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.
ПК-6	способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать требования основных нормативных документов в сфере профессиональной деятельности.
		Уметь использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
		Иметь навыки поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов

		правил в сфере общественного питания.
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	Знать потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания.
		Уметь оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства.
		Иметь навыки выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать методы исследований, используемые при разработке кулинарных изделий.
		Уметь проводить исследования в области разработки кулинарных изделий и анализировать результаты экспериментов.
		Иметь навыки разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство кулинарных изделий.
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
		Уметь обобщать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания.
		Иметь навыки анализа информации в области производства продуктов питания.
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами	Знать метрологические принципы измерений, используемые при производстве кулинарных изделий.
		Уметь проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований.
		Иметь навыки проведения

	обработки экспериментальных данных проведенных исследований	экспериментальных исследований.
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать требования к планировке и оснащению предприятий питания.
		Уметь контролировать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания.
		Иметь навыки планировки и оснащения предприятия питания.
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	Знать современные тенденции развития индустрии питания и гостеприимства.
		Уметь осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
		Иметь навыки использования новой информации в области развития индустрии питания.

**7. Структура и содержание учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Контактная работа составляет 120 часов.

**Структура и содержание учебной практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Компетенции	Практическая подготовка
1.	<i>Подготовительный этап</i> Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности. Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции. Сбор сведений о	ОК-5 ОК-6 ОК-9 ПК-3 ПК-8	Анализ и оценка

	<p>предприятию: краткая характеристика, отражающая его производственное направление, структура, форма собственности, ассортимент вырабатываемой продукции.</p>		<p>деятельности предприятия питания.</p>
2.	<p><i>Производственный этап</i></p> <p>Ознакомление с работой складского хозяйства предприятия (организация приемки сырья, контроля его качества и хранения: виды поступающего сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования; порядок расчета с поставщиками; оформление сопроводительной документации при приемке и отпуске сырья; контроль качества сырья в процессе хранения).</p> <p>Первичная обработка сырья.</p> <p>Виды механической кулинарной обработки сырья (картофеля и корнеплодов; мяса и мясных продуктов; птицы; рыбы и нерыбных продуктов моря).</p> <p>Приемы тепловой обработки (варка, жаренье, комбинированные способы, вспомогательные способы).</p> <p>Характеристика применяемого технологического оборудования.</p> <p>Санитарная обработка технологического оборудования и тары (характеристика моющих и дезинфицирующих средств; способы и режимы мойки и дезинфекции; контроль эффективности обработки оборудования).</p> <p>Ознакомление с работой раздачи.</p>	<p>ОК-6 ОК-7 ОПК-4 ПК-1 ПК-3 ПК-6 ПК-27 ПК-30</p>	<p>Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p>
	Выполнение индивидуального		

	задания Технологический процесс производства одного из видов продукции (требования к сырью и готовой продукции, рецептура, методы технокимического контроля, описание основных технологических стадий производства).	ПК-24 ПК-25 ПК-26	
3.	<i>Заключительный этап</i> Подготовка и оформление отчета по практике	ОК-5 ОПК-1	

**8 Образовательные технологии, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

- 1) Работа в команде - совместная деятельность в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
- 2) Проблемное обучение - стимулирование обучающихся к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.
- 3) Контекстное обучение - мотивация к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.
- 4) Опережающая самостоятельная работа - изучение нового материала до его изучения на практике.

**9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Вавилова Н.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – Режим доступа <http://rgatu.ru>

## **10. Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета.

Защита отчета по практике происходит после прохождения практики в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

Формой промежуточной аттестации является зачет.

## **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

### ***Основная литература:***

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / А.Т. Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=358232>
2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>
- 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>
3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст



электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Г.С. Сологубова. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. – URL : <https://urait.ru/bcode/451744>

5. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. – 736 с. : ил. – ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL : <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html>

### *Дополнительная литература*

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой ; А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 416 с. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/85624.html>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03527-2. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=358198>

3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / С.И. Главчева; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. - 404 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <http://znanium.com/go.php?id=546647>

4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Г.М., Т.А. ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8. – Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <http://znanium.com/go.php?id=389895>

5. Липатова, Л.П. Технология продукции общественного питания : Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 2 ; испр. и доп. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2016. - 376 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-00091-

119-8. - ISBN 978-5-16-103431-6. - ISBN 978-5-16-011259-6. - URL:  
<http://znanium.com/go.php?id=518473>

6. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. - Технология продукции общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 336 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL:  
<http://www.iprbookshop.ru/85670.html>

### **Периодические издания**

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А.

Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 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.

Программное обеспечение:

Наименование	Лицензия	Ограничени е	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

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

Профессиональные БД	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
<i>База ГОСТов</i>	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Звезды общепита. Комплексные решения для индустрии питания	<a href="http://www.zvezdy.ru/discont/b_u">http://www.zvezdy.ru/discont/b_u</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]	<a href="http://www.buhgalteria.ru/">http://www.buhgalteria.ru/.</a>

Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]	<a href="http://www.buhonline.ru/">http://www.buhonline.ru/</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
<b>Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации</b>	<b><a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a></b>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	<b>16.12.2019 – 15.12.2020</b>
ЭБС «Юрайт» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	<b>01.09.2020 – 31.08.2021</b>
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	<b>01.09.2020 - 31.08.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	<b>15.08.2020 – 15.08.2021</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным	<b>01.04.2020 – 31.03.2023</b>

	предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	<b>01.12.2018 - 0.1.12.2021</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Договор № 30024/ЭБ-18 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательский центр Академия» от 27.08.2018 г.	<b>01.09.2018 - 31.08.2021</b>

## **12. Материально-техническое обеспечение практики**

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

**13. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестаций обучающихся** (Приложение 1)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ПРАКТИКЕ**

Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.  
в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

**Заочная форма обучения**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс	Формулировка	Разделы практики (этапы формирования компетенции)		
		1	2	3
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	+		+
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	+	+	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию		+	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	+		
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуем формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий			+
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий 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		+	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров микроклимата, уровня	+	+	



	запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест			
ПК-6	способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания		+	
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	+		
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		+	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		+	
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		+	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		+	
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		+	

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### *Шкала академических оценок*

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачёт)	Не зачтено	Зачтено

*Промежуточная аттестация*

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	Раздел отчета		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-5	Знать основы риторики, лексики и грамматики.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Уметь аргументировано и четко строить свою речь.		Устный опрос	вопросы №1-25	вопросы №1-25	вопросы №1-25
	Иметь навыки общения, подготовки и написания текстов.		Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета
ОК-6	Знать особенности формальных и неформальных отношений в коллективе.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Отчет	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета
	Уметь терпимо относиться к социальным и культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ОК-7	Знать профессиональные функции работников в сфере общественного питания.	Учебная практика - практика по получению	Устный опрос	2 раздел отчета вопрос №8	2 раздел отчета вопрос №8	2 раздел отчета вопрос №8

		первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				
	Уметь критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки саморазвития и использования методов повышения квалификации.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ОК-9	Знать основы безопасности жизнедеятельности.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Уметь оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.		Устный опрос	вопросы №1-4	вопросы №1-4	вопросы №1-4
	Иметь навыки оказания первой помощи в условиях чрезвычайных ситуаций.		Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
ОПК-1	Знать сущность и значение информации в сфере профессиональной деятельности.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета
	Уметь получать и обрабатывать информацию из различных источников.		Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета
	Иметь навыки представления информации в требуемом формате.		Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета
ОПК-	Знать виды		Отчет	2 раздел	2 раздел	2 раздел

4	технологического оборудования, используемого на предприятиях питания.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Устный опрос	отчета вопросы №9,11,23	отчета вопросы №9,11,23	отчета вопросы №9,11,23
	Уметь безопасно использовать технологическое оборудование, используемое на предприятии питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки эксплуатации технологического оборудования.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-1	Знать основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и их изменения в ходе технологических процессов.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь организовать и осуществлять входной контроль качества сырья и полуфабрикатов; создавать необходимые условия для хранения закупаемых продуктов.		Устный опрос	вопросы №5,6,20	вопросы №5,6,20	вопросы №5,6,20
	Иметь навыки проведения испытаний по определению показателей качества сырья и полуфабрикатов; механической кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов; тепловой обработки продуктов.		Отчет	2 раздел отчета вопросы №10,14,16,18,25	2 раздел отчета вопросы №10,14,16,18,25	2 раздел отчета вопросы №10,14,16,18,25
ПК-3	Знать правила техники		Отчет	2 раздел отчета вопросы №12,13,15,17,19,21	2 раздел отчета вопросы №12,13,15,17,19,21	2 раздел отчета вопросы №12,13,15,17,19,21
			Отчет	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета

	<p>безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания.</p>	<p>Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и</p>	Устный опрос	вопросы №3,4,24	вопросы №3,4,24	вопросы №3,4,24
	<p>Уметь оценивать степень опасности последствий не соблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве.</p>		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	<p>Иметь навыки защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.</p>		<p>Отчет</p> <p>Устный опрос</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопрос №2</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопрос №2</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопрос №2</p>
ПК-6	<p>Знать требования основных нормативных документов в сфере профессиональной деятельности.</p>	<p>Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и</p>	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Устный опрос	вопросы №7,22	вопросы №7,22	вопросы №7,22
	<p>Уметь использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>		Отчет	2 раздел отчета	Отчет	2 раздел отчета
	<p>Иметь навыки поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил в сфере</p>		Отчет	2 раздел отчета	Отчет	2 раздел отчета

	общественного питания.					
ПК-8	Знать потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и	Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Уметь оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства.		Устный опрос	вопрос №2	вопрос №2	вопрос №2
	Иметь навыки выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.		Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
ПК-24	Знать методы исследований, используемые при разработке новых кулинарных изделий.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь проводить исследования в области разработки кулинарных изделий, обладающих функциональными свойствами, и анализировать результаты экспериментов.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки разработки рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых кулинарных изделий с определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.		Устный опрос	вопрос №26	вопрос №26	вопрос №26
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-	Знать					

25	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь обобщать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки анализа информации в области производства новых продуктов питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-26	Знать метрологические принципы измерений, используемые при разработке новых кулинарных изделий.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки проведения экспериментальных исследований в области разработки новых кулинарных изделий.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-27	Знать требования к планировке и оснащению предприятий питания.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь		Устный опрос	вопрос №27	вопрос №27	вопрос №27

	контролировать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания.	умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Отчет Устный опрос	2 раздел отчета вопрос №27,28	2 раздел отчета вопрос №27,28	2 раздел отчета вопрос №27,28
	Иметь навыки планировки и оснащения предприятия питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-30	Знать современные тенденции развития индустрии питания и гостеприимства.	Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. В том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки использования новой информации в области развития индустрии питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета

### ***Критерии оценки на зачете***

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	<i>Обучающийся показал знания основных положений учебной практики, умение решать конкретные практические задачи.</i>
«не зачтено»	<i>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.</i>

### ***Допуск к защите отчета***

Соответствие содержания и оформления отчета по учебной практике программе учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.



3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**УСТНЫЙ ОПРОС**

1. Какие вредные факторы могут воздействовать на работающих при выполнении кулинарных работ.
2. Какие действия необходимо предпринять при неисправности оборудования, аварийных ситуациях и возникновении несчастного случая.
3. Требования безопасности во время кулинарных работ.
4. Правила личной гигиены и производственной санитарии на предприятии.
5. Контроль качества поступающего сырья.
6. Контроль качества сырья в процессе хранения.
7. Документы, используемые при приемке и отпуске сырья.
8. Должностные обязанности производственных работников.
9. Оборудование, инвентарь и тара, используемые в овощном цехе.
10. Ассортимент полуфабрикатов овощного цеха, условия и сроки хранения полуфабрикатов.
11. Оборудование, инвентарь и тара, используемые в мясо-рыбном цехе.
12. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.
13. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Ассортимент изделий.
14. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
15. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.
16. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
17. Ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
18. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
19. Способы тепловой обработки продуктов.
20. Характеристика различных способов тепловой обработки продуктов.
21. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.
22. Нормативная документация, используемая при производстве кулинарной продукции.
23. Оборудование предприятий общественного питания.
24. Санитарная обработка оборудования.
25. Условия и сроки хранения готовой продукции.
26. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.
27. Состав и назначение помещений предприятия, правильность размещения.
28. Инженерное обеспечение предприятия.

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

*1. Подготовительный этап*

Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности.

Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции.

Сбор сведений о предприятии: краткая характеристика, отражающая его производственное направление, структура, форма собственности, ассортимент вырабатываемой продукции.

## *2. Производственный этап*

Ознакомление с работой складского хозяйства предприятия (организация приемки контроля его качества и хранения: виды поступающего сырья; правила приемки и контроля как требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования порядок расчета с поставщиками; оформление сопроводительной документации при при отпуске сырья; контроль качества сырья в процессе хранения).

Первичная обработка сырья.

Виды механической кулинарной обработки сырья (картофеля и корнеплодов; мясных продуктов; птицы; рыбы и нерыбных продуктов моря).

Приемы тепловой обработки (варка, жаренье, комбинированные способы, вспомогательные способы).

Характеристика применяемого технологического оборудования.

Санитарная обработка технологического оборудования и тары (характеристика моющих дезинфицирующих средств; способы и режимы мойки и дезинфекции; контроль эффективности обработки оборудования).

Ознакомление с работой раздачи.

Выполнение индивидуального задания

Технологический процесс производства одного из видов продукции (требования к сырьевой готовой продукции, рецептура, методы теххимического контроля, описание основных технологических стадий производства).

## *3. Заключительный этап*

Подготовка и оформление отчета по практике.

## **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.**

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – Режим доступа <http://rgatu.ru>

Методические указания по проведению защиты учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности


1.	Сроки проведения контроля	<i>после изучения всех разделов практики</i>
2.	Место и время проведения контроля	<i>в учебной аудитории во время защиты отчета</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Комиссия, состоящая из научно-педагогических работников кафедры технологии общественного питания, утвержденная распоряжением по кафедре
5.	Вид и форма заданий	<i>отчет</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>0,25 академического часа</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Председатель комиссии
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в зачетную ведомость и доводится до сведения обучающихся в день защиты отчета</i>
11.	Апелляция результатов	<i>в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ</i>

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

**Утверждаю:**

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

(код) (название)

  
О.В. Черкасов  
« 20 » марта 2024 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 ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

(очная, заочная)

Курс 1

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр

Зачет 1 курс

Экзамен \_\_\_\_\_ семестр

Рязань 2024

## 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 ФГОСВО)

Разработчик зав. кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики  
(должность, кафедра)

  
(подпись) И.Г. Шашкова  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол №8

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 профессионально 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 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 сетепредприятий 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 в базах данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	методы поиска, хранения, обработки информации из различных источников в базах данных, порядок представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников в базах данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников в базах 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, 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 курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14			
В том числе:	-	-	-		
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)	8	8			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
Контроль	4	4			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	90			
В том числе:	-	-			
Реферат	18	18			
Изучение теоретического материала	26	26			
Подготовка к тестированию	20	20			
Подготовка к зачету	10	10			
Выполнение домашнего задания	16	16			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14			

#### 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 с. (без экзам)	
1.	Технические и программные средства реализации информационных процессов	1	4	49	54	ОПК-1, ПК-2
2.	Базы данных	1	2	15	18	ОПК-1, ПК-2
3.	Компьютерные сети	2	2	12	16	ОПК-1, ПК-2
4.	Основы защиты информации	2		14	16	ОПК-1, ПК-2

##### 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 5. Работа с документами в текстовом редакторе Тема 6. Обработка данных средствами электронных таблиц	1	ОПК-1, ПК-2
2.	Базы данных	Тема 7. Система управления базами данных	1	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

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Технические и программные средства реализации информационных процессов	Текстовый процессор. Форматирование текста. Таблицы, сортировка таблиц, вычисление в таблицах.	2	ОПК-1, ПК-2
2		Табличный процессор. Ссылки на ячейки другого листа. Изучение графических возможностей электронной таблицы.	2	ОПК-1, ПК-2
3	Базы данных	СУБД. Создание баз данных, операции с таблицами. Модификация баз данных. Использование связанных таблиц.	2	ОПК-1, ПК-2
4	Компьютерные сети	Работа в локальной сети. Web-браузер. Интернет и его службы	2	ОПК-1, ПК-2

### 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	49	ОПК-1, ПК-2
2.		Базы данных	Тема 7. Система управления базами	15

		данных		
3.	Компьютерные сети	Тема8.Локальныеиглобальные сети	12	ОПК-1,ПК-2
4.	Основы защитыинформации	Тема9.Основызащиты информации	14	ОПК-1,ПК-2

### 5.7 Примернаятематикакурсовыхпроектов(работ) –непредусмотрены

### 5.8 Соответствиюкомпетенций,формируемыхприизучениидисциплины,видовзанятийиформконтроля

Перечень компетенций	Видызанятий					Формыконтроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК1	+	+			+	Устныйопрос, отчетполабораторной работе, отчет по домашней работе,реферат,тестирование,зачет
ПК-2	+	+			+	Устный опрос, отчет по лабораторнойработе,отчетпо домашнейработе, 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021

ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 ВОРГАТУ, 2019.
2. Морозова, Л.А. Методические указания по дисциплине «Информатика» по тестированию студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. [Текст] / Л.А. Морозова. – Рязань: ФГБОУ ВОРГАТУ, 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 ВОРГАТУ, 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-YKTXX-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-PWNKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	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
GoogleChrome	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
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	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

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

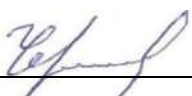
**8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)**

**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

« 20 » \_\_\_\_\_ марта \_\_\_\_\_ 2024 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 заочная**

**Курс 2, 3**

**Семестр**

**Курсовая(ой) работа/проект - нет**

**Зачет – 2 курс**

**Экзамен – 3 курс**

Рязань 2024

## 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.

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



С.Н. Борычев

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



И.И. Кащеев

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

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 невозможно 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 (Б.1.Б.13).

### ***Область профессиональной деятельности выпускников:***

- 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 питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- 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 в дисциплине раскрываются полностью или 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; исследовать движение точек твердого тела при заданных силах.	1. Методикой решения задач динамики.

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий.

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы			
		2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	32	16	16		
В том числе:					
Лекции	12	6	6		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	20	10	10		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	279	124	155		
В том числе:					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
<b>Контроль</b>	13	4	9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен, зачет	зачет	экзамен		
Общая трудоемкость час	324	144	180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	4	5		
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	32	16	16		

#### 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	Курсовый ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Статика	2		4		62	68	ПК-17,ОК-7
2.	Кинематика	4		6		62	72	ПК-17,ОК-7
3.	Динамика	6		10		155	171	ПК-17,ОК-7

##### 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.

1.	1	1. Основные понятия статики. Аксиомы статики. Связи. Реакции связей. Система сходящихся сил (ССС). Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием СССР. Момент силы относительно точки и оси. Произвольная система сил.	2	ПК-17, ОК-7
2.	2	1. Кинематика. Предмет кинематики. Векторный, координатный и естественный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки. Поступательное и вращательное движения твердого тела.	2	ПК-17, ОК-7
3.	2.	2. Плоское движение твердого тела. Теорема о скоростях и ускорениях точек плоской фигуры. Сложное движение точки. Теорема о скоростях и ускорениях точки при ее сложном движении.	2	ПК-17, ОК-7
4	3.	1 Предмет динамика. Законы динамики. Первая и вторая задачи динамики материальной точки. Механическая система. Теорема о движении центра масс механической системы.	2	ПК-17, ОК-7
5.	3.	2. Теорема об изменении количества движения точки и системы. Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	2	ПК-17, ОК-7
6.	3.	3. Работа и мощность. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки. Принцип Даламбера.	2	ПК-17, ОК-7

### 5.4 Лабораторный практикум не предусмотрен.

### 5.5 Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	<b>Статика</b>	1. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием плоской и пространственной систем сходящихся сил.	2	ПК-17, ОК-7
2.		2. Условия равновесия твердого тела под действием произвольной плоской и пространственной системы сил.	2	ПК-17
3.	<b>Кинематика</b>	1. Векторный и координатный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки в декартовой системе координат.	2	ПК-17
4.		2. Скорость и ускорение точки в естественной системе координат. Поступательное и вращательное движение твердого тела.	2	ПК-17, ОК-7
5.		3. Плоское движение твердого тела. Определение скорости и ускорения точки.	2	ПК-17

6	<b>Динамика</b>	1. Первая и вторая задача динамики материальной точки. Свободные колебания материальной точки.	2	ПК-17,ОК-7
7.		2. Теорема об изменении количества движения точки и системы.	2	ПК-17,ОК-7
8.		3. Теорема о движении центра масс механической системы.	2	ПК-17,ОК-7
9.		4. Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	2	ПК-17,ОК-7
10.		5. Работа и мощность. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки и механической системы.	2	ПК-17,ОК-7

### 5.6 Самостоятельная работа.

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	<b>Статика</b>	1. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием плоской системы сходящихся сил.	8	ПК-17
2.		2. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной системы сходящихся сил.	9	ПК-17,ОК-7
3.		3. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием плоской произвольной системы сил. Составная конструкция.	9	ПК-17
4.		4. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной произвольной системы сил.	9	ПК-17
5.		5. Условие равновесия твердого тела под действием системы параллельных сил в плоскости и в пространстве.	9	ПК-17,ОК-7
6.		6. Равновесие тел с учетом сил трения.	9	ПК-17
7.		7. Центр тяжести твердого тела и его координаты.	9	ПК-17
8.	<b>Кинематика</b>	1. Векторный, координатный, естественный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки в декартовой системе координат.	9	ПК-17
9.		2. Скорость и ускорение точки в естественной системе координат.	9	ПК-17,ОК-7
10.		3. Поступательное и вращательное движение твердого тела.	8	ПК-17
11.		4. Плоское движение твердого тела и движение плоской фигуры в ее плоскости. Скорость точки при плоском движении твердого тела.	9	ПК-17,ОК-7
12.		5. Ускорение точки при плоском движении твердого тела.	9	ПК-177
13.		6. Абсолютное и относительное движение точки. Скорость точки при сложном ее движении.	9	ПК-17
14.		7. Абсолютное и относительное движение точки. Ускорение точки при сложном ее движении.	9	ПК-17

15.	Динамика	1. Первая задача динамики материальной точки.	10	ПК-17,ОК-7
16.		2. Вторая задача динамики материальной точки.	10	ПК-17,ОК-7
17.		3. Свободные колебания материальной точки.	10	ПК-17,ОК-7
18.		4. Динамика относительного движения точки.	10	ПК-17,ОК-7
19.		5. Теорема о движении центра масс механической системы.	11	ПК-17,ОК-7
20.		6. Моменты инерции твердого тела.	10	ПК-17,ОК-7
21.		7. Теорема об изменении количества движения точки и системы.	11	ПК-17,ОК-7
22.		8. Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	11	ПК-17,ОК-7
23.		9. Динамика плоского движения твердого тела.	10	ПК-17,ОК-7
24.		10. Работа и мощность.	10	ПК-17,ОК-7
25.		11. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки и системы.	11	ПК-17,ОК-7
26.		12. Принцип Даламбера.	10	ПК-17,ОК-7
27.		13. Принцип возможных перемещений.	10	ПК-17,ОК-7
28.		14. Общее уравнение динамики	11	ПК-17,ОК-7
29.		15. Элементарная теория удара.	10	ПК-17,ОК-7

### 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, экзамен, зачет.
ОК-7	+		+		+	

## 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)

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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	<b>16.12.2019 – 15.12.2020</b>
ЭБС «Юрайт» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	<b>01.09.2020 – 31.08.2021</b>
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	<b>01.09.2020 - 31.08.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №б115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	<b>15.08.2020 – 15.08.2021</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	<b>01.04.2020 – 31.03.2023</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	<b>01.12.2018 - 01.12.2021</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Договор № 30024/ЭБ-18 с Обществом с ограниченной ответственностью	<b>01.09.2018 - 31.08.2021</b>

<a href="http://moscow.ru/">moscow.ru/</a>	«Издательский центр Академия» от 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». Кашеев 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». Кашеев 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». Кашеев 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». Кашеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2020 г.
2. 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 «Кинематика». Кашеев 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 Технология продукции и организация общественного питания. Раздел «Динамика». Кашеев 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
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXTАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GoogleChrome	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
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	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
-------------------------------------	---------------------------	-----------------	-----------------

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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**

20 марта 2024 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: заочная**

**Курс 3**

**Экзамен 3 курс**

**Рязань 2024**

## 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 20 марта 2024 года,  
протокол № 8

Заведующий кафедрой 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 учебной дисциплины в структуре образовательной программы**

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 (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	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 общепрофес-сиональных 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	Курс			
		3			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			
В том числе:					
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)	10	10			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>155</b>	<b>155</b>			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	155	155			
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
Контроль	9	9			
Общая трудоемкость час	180	180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5			
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			

#### 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 ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	<b>Статическая биохимия</b>	4	6			115	125	ОК-7, ПК-24, ПК-26
2.	<b>Динамическая биохимия</b>	2	4			40	46	ОК-7, ПК-24, ПК-26
	<b>Итого</b>	6	10			155	171	

##### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	Разделы дисциплины			
		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.	<p><b>Аминокислоты и пептиды.</b> Структура и классификация аминокислот. Физико-химические свойства аминокислот. Синтез аминокислот. Пептиды.</p> <p><b>Белки.</b> Структура и функции. Классификация белков. Физико-химические свойства белков.</p>	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
2.	1.	<p><b>Ферменты.</b> Свойства ферментов. Строение ферментов. Активные центры ферментов. Классификация и номенклатура ферментов.</p> <p><b>Витамины.</b> Общая характеристика. Классификация витаминов. Коферментная функция витаминов. Метаболизм, биохимические функции, биосинтез и синтез. Практическое применение.</p>	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
3.	2.	<p><b>Брожение и дыхание.</b> Общая характеристика процессов диссимиляции. Анаэробная и аэробная диссимиляция углеводов. Взаимосвязь процессов брожения и дыхания. Спиртовое, молочнокислое, маслянокислое брожение. Химизм анаэробной диссимиляции углеводов. Химизм аэробной диссимиляции углеводов. Механизм окисления пировиноградной кислоты. Цикл дикарбоновых и трикарбоновых кислот. Окислительное фосфорилирование и синтез АТФ. Энергетический баланс процессов брожения и дыхания. Локализация окислительных процессов в клетке. Митохондрии и их роль как биоэнергетических машин.</p> <p><b>Взаимосвязь и регуляция обменных процессов.</b> Общие принципы взаимосвязи метаболических путей. Центральные пути. Катаболизм и анаболизм: взаимосвязь и особенности. Основные аспекты регуляции метаболизма.</p>	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
		<b>Итого</b>	6 часов	

## 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	<b>Статическая биохимия</b>	Физико-химические свойства белков. Качественные реакции на белки.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
2.	<b>Статическая биохимия</b>	Определение активности амилаз ( $\alpha$ и $\beta$ ) и липазы. Термолабильность, специфичность, оптимум pH, активаторы и ингибиторы ферментов. Исследовательский метод.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
3.	<b>Статическая биохимия</b>	Качественные реакции на витамины. Количественное определение аскорбиновой кислоты в продуктах питания, влияние физических и химических факторов на сохранность аскорбиновой кислоты. Исследовательский метод.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
4.	<b>Динамическая биохимия</b>	Выделение белков из биологических объектов. Определение белка с биуретовым реактивом. Исследовательский метод.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
5.	<b>Динамическая биохимия</b>	Выделение лецитина из желтка куриного яйца и изучение его химического состава.	2	ОК-7, ПК-24, ПК-26
		Итого	10	

## 5.5 Практические занятия (семинары) не предусмотрены.

## 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Предмет и задачи курса биохимии.</b> Основные этапы развития науки. Значение биохимии в пищевых технологиях.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26
2.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Уровни организации живой материи.</b> Клетка – структурная основная единица живой материи. Классы клеток. Практическое применение продуктов клеточного синтеза.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26
3.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Пептиды.</b> Химический синтез пептидов. Природные пептиды. Аминокислоты и пептиды в промышленности.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26
4.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Химический синтез и анализ белков.</b> Определение первичной и вторичной структуры белков. Определение третичной и четвертичной структуры белков. Белки в промышленности.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26
5.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Углеводы и липиды.</b> Моносахариды: строение, номенклатура. Физико-химические свойства моносахаридов. Олигосахариды. Полисахариды. Общая характеристика. Функции углеводов. Резервные полисахариды. Структурные полисахариды. Общая характеристика. Биологические функции липидов.	15	ОК-7, ПК-24, ПК-26



		Классификация липидов. Биологические мембраны.Строение биологических мембран. Химический состав мембран. Механизмы мембранного транспорта.		
6.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Природные нуклеотиды,</b> структура, функции. Циклические нуклеотиды. Нуклеотиды в составе коферментов.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26
7.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Основы гетерогенного катализа.</b> Липолитические ферменты. Регуляция активности ферментов. Аллостерические ферменты. Мультиферментные комплексы. Множественные молекулярные формы ферментов. Применение ферментов в производственных процессах.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26
8.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Витамины, растворимые в жирах.</b> 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. <b>Витамины, растворимые в воде.</b> Витамины В <sub>1</sub> (тиамин), В <sub>2</sub> (рибофлавин), В <sub>3</sub> (пантотеновая кислота), В <sub>5</sub> (РР, никотинамид, ниацин), В <sub>6</sub> (пиридоксин, пиридоксамин, пиридоксаль), В <sub>12</sub> (цианкобаламин), В <sub>15</sub> (пангамовая кислота), В <sub>9</sub> (фолиевая кислота, фолацин), их общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции, синтез витаминов группы В. Авитаминоз витаминов группы В. Практическое применение. Витамин С (аскорбиновая кислота), общая характеристика. Витамины группы Р (биофлавоноиды), общая характеристика. Витамин Н (биотин), общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции, биосинтез и синтез. Авитаминоз витаминов С, Р, Н. Практическое применение.	15	ОК-7, ПК-24, ПК-26
9.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Гормоны растений (фитогормоны).</b> <b>Гормоны центральных желёз.</b> Гормоны гипоталамуса. Гормоны гипофиза. <i>Гормоны периферических эндокринных желёз.</i> 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).	15	ОК-7, ПК-24, ПК-26
10.	<b>Статическая биохимия</b>	<b>Жирные кислоты.</b> Ацилглицеролы. Воска. Фосфолипиды. Гликолипиды. Стероиды. Амфифильные свойства сложных липидов.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26
11.	<b>Динамическая биохимия</b>	Общая характеристика обмена белков. Гидролиз белков. Транспорт аминокислот через клеточные мембраны.	10	ОК-7, ПК-24, ПК-26

		Внутриклеточный обмен аминокислот. Внутриклеточный протеолиз. Биосинтез заменимых аминокислот. Биосинтез незаменимых аминокислот.		
12.	<b>Динамическая биохимия</b>	<b>Биосинтез белков.</b> Роль нуклеиновых кислот в биосинтезе белков. Виды РНК и их биологическая роль. Рибосомы. Полисомы.	15	ОК-7, ПК-24, ПК-26
13.	<b>Динамическая биохимия</b>	<b>Катаболизм углеводов.</b> 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.	15	ОК-7, ПК-24, ПК-26
		<b>Итого</b>	155	

### 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, проверка конспекта, экзамен
ПК- 24	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, проверка конспекта, экзамен
ПК-26	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, проверка конспекта, экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

### 6.1 Основная литература

- 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>
- 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>
- 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

- 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>
- 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. Агрехимический 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. Агрехимия : 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	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
GoogleChrome	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
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

  
(подпись)

О.В. Черкасов

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ -  
научно-исследовательская работа**

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Курс 5

Семестр -

Зачет с оценкой 5 курс

**Рязань 2024**

## 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 12.11.2015 г. № 1332

Разработчики:

доцент кафедры технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рецензент: заведующий производством ООО «Сковорода» Н.Д. Сакирина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол №8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **1. Цели производственной практики – научно-исследовательская работа**

Цель: повышение качества подготовки выпускников через освоение обучающимися в процессе обучения основ профессионально-творческой деятельности, методов, приемов и навыков выполнения научно-исследовательских, проектных и конструкторских работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству, самостоятельности, инициативы в учебе и будущей профессиональной деятельности.

## **2. Задачи производственной практики – научно-исследовательская работа**

Задачи:

- формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;

- освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;

- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и эмпирических исследований;

- формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований с учетом специфики отрасли на основе общих методологических и методических принципов исследования;

- формирование навыков практической реализации теоретических и экспериментальных исследований на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности;

- формирование навыков качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;

- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, курсовые работы, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, эссе, статьи, выпускная квалификационная работа и т. д.) форме;

- приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы;

- непосредственное участие в решении научных и научно-практических задач в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской деятельности кафедры.



### *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.

### **3. Место практики в структуре ООП**

Производственная практика – научно-исследовательская работа входит в блок «Практики» учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Б2.В.03(П).

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.)

Производственная практика – научно-исследовательская работа организуется в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, учебного плана, календарного учебного графика.

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Производственная практика – научно-исследовательская работа базируется на ранее изученных дисциплинах: «Основы научных исследований», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

Производственная практика – научно-исследовательская работа базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

Производственная практика – научно-исследовательская работа направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

С применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Практика полностью реализуется в форме практической подготовки.

#### **4. Вид, способы и форма проведения практики, применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

**Вид практики** – производственная практика

**Способ проведения практики** – стационарная, выездная.

**Формы проведения практики** – дискретно.

**Тип производственной практики** – научно-исследовательская работа.

## **5. Место и время проведения производственной практики – научно-исследовательская работа**

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия общественного питания, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, обладающие высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов;
- производственные цехи, имеющие функции кулинарного производства.

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания производственная практика – научно-исследовательская работа проводится в конце 8 семестра.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

**6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики – научно-исследовательская работа**

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: - возможные риски в области качества и безопасности продукции производства и условия, непосредственно влияющие на их возникновение
		Уметь: - проводить наблюдения и измерения, составлять их описания и формулировать выводы
		Иметь навыки (владеть): - участия в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания и формулировки выводов; - участия в проведении исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: - отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания
		Уметь: - анализировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания
		Иметь навыки (владеть): - участия в разработке документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; вла-	Знать: - методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания
		Уметь: - использовать современные методы исследо-

	дением статистически-ми методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	вания и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания
		Иметь навыки (владеть): - участия в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью

## **7. Структура и содержание производственной практики – научно-исследовательская работа**

Общая трудоемкость производственной практики – научно-исследовательская работа составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Контактная работа составляет 1 час.

Объемы и конкретное содержание всех этапов производственной практики – научно-исследовательская работа определяются рабочей программой и индивидуальным планом.

Структура и содержание производственной практики – научно-исследовательская работа

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Формируемые компетенции	Практическая подготовка
1	2	3	4
1.	Выбор и обоснование темы исследования	ПК-25; ПК-26	Определение целей и задач развития сети предприятий питания
2.	Ознакомление с деятельностью предприятия, его характеристика	ПК-25; ПК-26	Оценка текущей деятельности предприятия питания
3.	Формулировка цели и задач исследований; выбор объектов и методов исследований	ПК-24; ПК-25; ПК-26	Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания
4.	Постановка эксперимента, выполнение теоретических или аналитических исследований (в соответствии с заданием)	ПК-24; ПК-25; ПК-26	Реализация конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания
5.	Обработка результатов исследований	ПК-24; ПК-25; ПК-26	Внедрение методик анализа и оценки развития предприятия питания
6.	Составление отчета о научно-исследовательской работе	ПК-24; ПК-25; ПК-26	Формирование отчетности предприятия питания
7.	Публичная защита выполненной работы	ПК-24; ПК-25; ПК-26	Стратегический контроль и оценка эффективности развития предприятия питания

## **8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике – научно-исследовательская работа**

1) Работа в команде - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с дележанием полномочий и ответственности.

2) Проблемное обучение - стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

3) Контекстное обучение - мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

4) Обучение на основе опыта - активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.

5) Опережающая самостоятельная работа - изучение студентами нового материала до его изучения на практике.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике – научно-исследовательская работа**

Самостоятельная работа студентов включает в себя работу со специальной литературой, нормативными документами, а также систематизацию полученной информации и использование ее для анализа конкретных ситуаций на предприятии.

Сбор, систематизация и анализ литературного и фактического материала, необходимого для подготовки отчета по практике, осуществляется студентом в соответствии с приобретенными профессиональными компетенциями, согласно методическим рекомендациям по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики – научно-исследовательская работа (Евсенина, М.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики – научно-исследовательская работа [Электронный ресурс] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 22 с. – ЭБ РГАТУ).

В процессе прохождения производственной практики – научно-исследовательская работа текущий контроль за работой студента (в том числе самостоятельной) осуществляется руководителем практики от организации в рамках индивидуальных собеседований.

## **10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики) – научно-исследовательская работа**

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики – научно-исследовательская работа включает самостоятельную подготовку и

защиту студентом письменного отчета по результатам прохождения практики и анализа собранного материала.

Подготовка отчета проводится в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам практики.

Сбор данных для подготовки отчета студентом проводится параллельно с прохождением практики. По окончании производственной практики – научно-исследовательская работа студент-практикант предоставляет руководителю практики от университета отчет для рецензирования и последующей защиты.

Защита отчета по производственной практике – научно-исследовательская работа происходит в присутствии комиссии, в состав которой входят преподаватели профилирующей кафедры. Защита проходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

По результатам производственной практики – научно-исследовательская работа выставляется дифференцированная оценка. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики – научно-исследовательская работа**

### *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>

### *Дополнительная 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. 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. 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>

4. 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>

5. 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>

6. 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>

7. 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>

8. 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>

9. 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 // Троиц-

кий мост : электронно-библиотечная система. – URL : <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html>

10. 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>

#### *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.

#### Программное обеспечение:

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022

Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной 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-TG78QGI798-FDVJ3-YKTXX-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-PWNKG		
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

## **12. Материально-техническое обеспечение практики**

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

**13. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся (Приложение 1)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ – НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ  
РАБОТА**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс	Формулировка	Разделы НИР						
		1	2	3	4	5	6	7
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов			+	+	+	+	+
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+
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	+	+	+	+	+	+	+

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

**2.1 Шкала академических оценок**

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-ти балльной шкале (зачёт с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

## 2.2 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	Раздел отчета		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-24	Знать:					
	Знание 1: - возможные риски в области качества и безопасности продукции производства и условия, непосредственно влияющие на их возникновение	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
	Уметь:					
	Умение 1: - проводить наблюдения и измерения, составлять их описания и формулировать выводы	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	2	2	2
	Иметь навыки (владеть):					
	Навык 1: - участия в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания и формулировки выводов	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	2	2	2
	Навык 2: - участия в проведении исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	2	2	2
ПК-25	Знать:					
	Знание 1: - отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
	Уметь:					
	Умение 1: - анализировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
	Иметь навыки (владеть):					
	Навык 1: - участия в разработке документации по обеспечению качества и	Производственная практика – научно-исследовательская	Зачет с оценкой	2,3	2,3	2,3

	безопасности продукции производства на предприятии	работа				
ПК-26	Знать:					
	Знание 1: - методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
	Уметь:					
	Умение 1: - использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	2	2	2
	Иметь навыки (владеть):					
Навык 1: - участия в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью	Производственная практика – научно-исследовательская работа	Зачет с оценкой	2	2	2	

### 2.3. Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

### 2.4. Допуск к защите отчета

Соответствие содержания и оформления отчета программе производственной практики – научно-исследовательская работа.

### 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Контрольные вопросы

1. Правила техники безопасности на рабочем месте
2. Перечень нормативной документации, регламентирующей производственный процесс
3. Технологические инструкции
4. Контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления
5. Приемка сырья и полуфабрикатов и оценка их качества
6. Порядок проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии общественного питания
7. Физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов
8. Технические средства контроля основных параметров технологических процессов
9. Приоритеты в сфере производства продукции питания
10. Формирование ассортимента продукции питания и продвижение ее на рынке
11. Возможные риски в области качества и безопасности продукции производства и условия, непосредственно влияющие на их возникновение
12. Характеристика используемой добавки
13. Сведения об использовании исследуемой добавки в производстве продукции общественного питания
14. Методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания
15. Характеристика продуктов функционального назначения
16. Продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью



### 3.2 Структура отчета

Титульный лист

Содержание

1. Введение

2. Основная часть

3. Заключение (выводы и предложения)

Список использованных источников

Приложения

#### 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».


4.2 Методические указания по выполнению производственной практики – научно-исследовательская работа (Евсенина, М.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики – научно-исследовательская работа 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. – 22 с. – ЭБ РГАТУ)

4.3 Методические указания по проведению защиты производственной практики – научно-исследовательская работа

1.	Сроки проведения промежуточной аттестации	В соответствии с графиком защит, утвержденным заведующим кафедрой
2.	Место и время проведения промежуточной аттестации	В учебной аудитории во время защиты отчета
3.	Требование к техническому оснащению	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Комиссия, состоящая из научно-педагогических работников кафедры технологии общественного питания, утвержденная распоряжением по кафедре
5.	Вид и форма заданий	Отчет
6.	Время для выполнения заданий	15 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Председатель комиссии
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в зачетную ведомость и доводится до сведения обучающихся после проведения дифференцированного зачета
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ

**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

«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ -**

практика по получению профессиональных умений и опыта  
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** заочная

**Курс** 4

**Семестр** -

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс **Зачет с оценкой** 4 курс

**Экзамен** \_ курс

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчики:

доцент кафедры технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции

Вавилова Н.В.

Рецензент: заведующий производством ООО «Сковорода» Н.Д. Сакирина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол №8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции

Черкасов О.В.

## **1. Цели производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Целями производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- получение практических навыков и умений в области технологии продукции и организации общественного питания;
- приобретение практических навыков решения производственных и хозяйственных ситуаций.

## **2. Задачи производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Задачами производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- ознакомление с системой материально-технического снабжения;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, разнообразных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- изучение торгово-технологического оборудования и инженерного обеспечения предприятия;
- изучение путей и методов обеспечения высокой эффективности производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции.

Профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

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

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

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

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

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

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

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

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализации программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

#### 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;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

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

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

#### проектная деятельность:

- 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;

#### маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;

- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

### **3. Место практики в структуре ООП**

Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к блоку 2 «Практики» (вариативная часть) - Б2.В.02(П).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и кулинарной продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептов, 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 кулинарной продукции;
- 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).

Практика реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Практика полностью реализуется в форме практической подготовки.

#### **4. Вид практики – производственная практика**

**Способ проведения практики** – стационарная, выездная.

**Форма проведения практики** - дискретно.

**Тип производственной практики** – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

#### **5. Место и время проведения производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия питания различных типов;
- специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

Производственная практика проводится в конце 6 семестра (концентрированная).

Особенности организации производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.



Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего отделом учебных и производственных практик (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями.

## **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:

Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать основы риторики, лексики и грамматики.
		Уметь аргументировано и четко строить свою речь.
		Иметь навыки общения, подготовки и написания текстов.
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать особенности формальных и неформальных отношений в коллективе.
		Уметь терпимо относиться к социальным и культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям.
		Иметь навыки бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами.
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из	Знать сущность и значение информации в сфере профессиональной

	различных источников и баз данных, представлять ее в требуем формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>деятельности.</p> <p>Уметь получать и обрабатывать информацию из различных источников.</p> <p>Иметь навыки представления информации в требуемом формате.</p>
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>Знать требования нормативных документов к качеству продукции и услуг в сфере общественного питания.</p> <p>Уметь использовать методы и средства испытаний и контроля качества производимой продукции и услуг.</p> <p>Иметь навыки контроля качества продукции и услуг.</p>
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p>Знать виды технологического оборудования, используемого на предприятиях питания.</p> <p>Уметь безопасно использовать технологическое оборудование, используемое на предприятии питания.</p> <p>Иметь навыки эксплуатации технологического оборудования.</p>
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	<p>Знать основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.</p> <p>Уметь организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, использовать технические средства контроля основных параметров технологических процессов.</p> <p>Иметь навыки проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; контроля соблюдения параметров технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках предприятия</p>

		питания.
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью 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 оборудования	Знать современные информационные технологии, используемые в профессиональной деятельности.
		Уметь работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.
		Иметь навыки использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в сфере деятельности предприятий питания.
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания.
		Уметь оценивать степень опасности последствий не соблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве.
		Иметь навыки защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.
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	Знать экологические последствия внедрения новых технологических процессов производства продукции питания.
		Уметь определять приоритеты в сфере производства продукции питания.
		Иметь навыки разработки новых технологических процессов производства продукции питания.

ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать классификацию и принципы работы технологического оборудования, используемого на предприятии.
		Уметь оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
		Иметь навыки расчета эффективности работы оборудования, используемого на предприятии.
ПК-6	способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий в сфере общественного питания.
		Уметь использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
		Иметь навыки организации документооборота на предприятии 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	Знать организацию системы контроля деятельности производства.
		Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
		Иметь навыки проведения контроля и управления качеством производства продукции питания.
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	Знать потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания.
		Уметь оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства.
		Иметь навыки выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания.
		Уметь устанавливать требования к обучению работников предприятия по вопросам безопасности в профессиональной деятельности.
		Иметь навыки организации безопасной работы сотрудников предприятия.
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	Знать систему товародвижения на предприятии.
		Уметь оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков.
		Иметь навыки формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания.
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать теории мотивации и способы стимулирования работников производства на предприятии питания.
		Уметь использовать мотивационные программы при организации работы предприятий питания.
		Иметь навыки оценки результатов 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	Знать критерии оценки профессионального уровня персонала.
		Уметь оценивать наличие требуемых умений у производственных работников предприятия.
		Иметь навыки осуществления взаимодействия между работниками

	взаимодействие между членами команды	производства.
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	Знать должностные обязанности заведующего производством на предприятии питания.
		Уметь планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей.
		Иметь навыки организации управления и обеспечения производства на предприятиях питания.
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать принципы оценки хозяйственной деятельности предприятия.
		Уметь анализировать результаты хозяйственной деятельности предприятия.
		Иметь навыки принятия управленческих решений.
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать тенденции развития потребительского рынка.
		Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка.
		Иметь навыки систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка.
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знать основы бизнес-планирования на предприятии питания.
		Уметь планировать объемы производства и реализации на предприятии питания.
		Иметь навыки аудита материальных ресурсов предприятия.
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее	Знать способы рационального использования ресурсов при

	производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	организации технологических процессов на предприятии питания. Уметь рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов на предприятии. Иметь навыки организации ресурсосберегающего производства на предприятии питания.
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях на предприятии питания. Уметь планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях. Иметь навыки применения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать нормативно-правовые документы в торговой деятельности. Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке качества продукции и услуг предприятия питания. Иметь навыки применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг.
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать основы коммуникативного общения. Уметь использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания. Иметь навыки анализа эффективности мотивационных программ.
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки	Знать должностные обязанности работников предприятия.

	<p>профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</p>	<p>Уметь разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.</p>
		<p>Иметь навыки составления обучающих и аттестационных программ.</p>
ПК-22	<p>способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p>Знать принципы оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия.</p>
		<p>Уметь использовать полученные знания для оценки финансово-хозяйственного состояния предприятия.</p>
		<p>Иметь навыки анализа финансово-хозяйственного состояния предприятия.</p>
ПК-23	<p>способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>Знать методы управления коллективом.</p>
		<p>Уметь проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду.</p>
		<p>Иметь навыки организации производства и эффективной работы трудового коллектива.</p>
ПК-27	<p>способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>Знать требования к планировке и оснащению предприятий питания.</p>
		<p>Уметь контролировать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания.</p>
		<p>Иметь навыки планировки и оснащения предприятия питания.</p>
ПК-28	<p>готовностью осуществлять поиск, выбор и</p>	<p>Знать принципы проектирования предприятий питания.</p>



	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)	Уметь контролировать правильность подбора и размещения технологического оборудования. Иметь навыки чтения чертежей.
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания.
		Уметь оценивать результаты проектирования предприятия питания.
		Иметь навыки оценки технологических проектов.
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	Знать современные тенденции развития индустрии питания и гостеприимства.
		Уметь осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
		Иметь навыки использования новой информации в области развития индустрии питания.
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-	Знать основы маркетинговой деятельности.

	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	Уметь планировать маркетинговые мероприятия по продвижению новой продукции производства.
		Иметь навыки анализа работы с клиентской базой.
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	Знать особенности формирования ассортимента продукции питания.
		Уметь оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.
		Иметь навыки анализа спроса на продукцию производства.
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Знать правила проведения маркетинговых исследований.
		Уметь работать с поставщиками сырья и продукции питания.
		Иметь навыки участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья и продукции питания.

**7. Структура и содержание производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Контактная работа составляет 2 часа.

## Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Компетенции	Практическа я подготовка
1.	<p style="text-align: center;"><i>Подготовительный этап</i></p> <p>Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции.</p> <p>Сбор сведений о предприятии: краткая характеристика, отражающая его производственное направление, структура, форма собственности, ассортимент вырабатываемой продукции, состав и назначение помещений предприятия; анализ общей взаимосвязи помещений, технологических потоков и линий.</p>	<p>ОК-5 ОК-6 ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18 ПК-27 ПК-32</p>	<p>Анализ и оценка деятельности и предприятия питания.</p>
2.	<p style="text-align: center;"><i>Производственный этап</i></p> <p>Ознакомление с работой складского хозяйства (порядок приема и отпуска на производство товаров, сырья и полуфабрикатов; анализ условий хранения товаров, сырья и полуфабрикатов).</p> <p>Работа в цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов (заготовочных).</p> <p>Работа в доготовочных цехах: - холодном цехе; - горячем цехе.</p> <p>2.4 Изучение торгово-технологического оборудования и инженерного</p>	<p>ОК-6 ОПК-3 ОПК-4 ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-19 ПК-20 ПК-21</p>	<p>Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы.</p> <p>Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания.</p> <p>Управление материальными ресурсами и персоналом</p>

	<p>обеспечения работы предприятия.</p> <p>2.5 Работа дублером заведующего производством.</p>	<p>ПК-22 ПК-23 ПК-27 ПК-28 ПК-29 ПК-30 ПК-31 ПК-33</p>	<p>департаментов (служб, отделов) предприятия питания.</p> <p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.</p>
	<p><i>Выполнение индивидуального задания</i></p> <p>Разработка технико-технологической карты на новое блюдо.</p>		
3.	<p><i>Заключительный этап</i></p> <p>Подготовка и оформление отчета по практике</p>	<p>ОК-5 ОПК-1</p>	

### **8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

- 1) Работа в команде - совместная деятельность в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
- 2) Проблемное обучение - стимулирование обучающихся к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.
- 3) Контекстное обучение - мотивация к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.
- 4) Мастер-классы специалистов.
- 5) Опережающая самостоятельная работа - изучение нового материала до его изучения на практике.

### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы на производственной практике - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Вавилова Н.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – Режим доступа <http://rgatu.ru>

#### **10. Формы промежуточной аттестации производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от предприятия.

Защита отчета по производственной практике происходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

#### **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

##### *Основная литература:*

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / А.Т. Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=358232>
2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>
- 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>
3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания ; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Г.С. Сологубова. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. – URL : <https://urait.ru/bcode/451744>

5. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. – 736 с. : ил. – ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL : <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html>

### *Дополнительная литература*

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой ; А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 416 с. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/85624.html>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03527-2. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=358198>

3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / С.И. Главчева; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. - 404 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <http://znanium.com/go.php?id=546647>

4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Г.М., Т.А. ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN

978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8. – Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <http://znanium.com/go.php?id=389895>

5. Липатова, Л.П. Технология продукции общественного питания : Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 2 ; испр. и доп. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2016. - 376 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-00091-119-8. - ISBN 978-5-16-103431-6. - ISBN 978-5-16-011259-6. - URL: <http://znanium.com/go.php?id=518473>

6. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. - Технология продукции общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 336 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html>

## Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А.

Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 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.

Программное обеспечение:

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной 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-JFYKVGWMP-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

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

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Звезды общепита. Комплексные решения для индустрии питания	<a href="http://www.zvezdy.ru/discont/b_u">http://www.zvezdy.ru/discont/b_u</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]	<a href="http://www.buhgalteria.ru/">http://www.buhgalteria.ru/.</a>
Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]	<a href="http://www.buhonline.ru/">http://www.buhonline.ru/.</a>

### Сайты официальных организаций

Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
<b>Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации</b>	<b><a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a></b>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	<b>16.12.2019 – 15.12.2020</b>
ЭБС «Юрайт» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	<b>01.09.2020 – 31.08.2021</b>
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	<b>01.09.2020 - 31.08.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	<b>16.02.2020-16.02.2021</b>
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	<b>15.08.2020 – 15.08.2021</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	<b>01.04.2020 – 31.03.2023</b>
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным	<b>01.12.2018 - 0.1.12.2021</b>

	предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia- moscow.ru/</a>	Договор № 30024/ЭБ-18 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательский центр Академия» от 27.08.2018 г.	<b>01.09.2018 - 31.08.2021</b>

## **12. Материально-техническое обеспечение практики**

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

**13. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестаций обучающихся** (Приложение 1)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ПРАКТИКЕ**

Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**Заочная форма обучения**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс	Формулировка	Разделы практики (этапы формирования компетенции)		
		1	2	3
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	+		+
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	+	+	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуем формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий			+
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		+	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий 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		+	
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью 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 оборудования			
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	+		
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		+	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		+	
ПК-6	способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую 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		+	
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	+		
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	+		
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			
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать 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		+	
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		+	
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		+	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		+	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		+	
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		+	
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	+		
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		+	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников		+	

	предприятий питания, проявлять коммуникативные умения			
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации		+	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		+	
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		+	
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении 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 технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		+	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		+	
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		+	
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			
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	+		
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания		+	

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### Шкала академических оценок

Виды оценок	Оценки			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 5-ти балльной шкале (зачёт с оценкой)				

### Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	Раздел отчета		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-5	Знать основы риторики, лексики и грамматики.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	1,3 раздел отчета	1,3 раздел отчета	1,3 раздел отчета
	Уметь аргументировано и четко строить свою речь.		Устный опрос	вопросы №1-35	вопросы №1-35	вопросы №1-35
	Иметь навыки общения, подготовки и написания текстов.		Устный опрос	вопросы №1-35	вопросы №1-35	вопросы №1-35
			Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета

ОК-6	Знать особенности формальных и неформальных отношений в коллективе.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета
	Уметь терпимо относиться к социальным и культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ОПК-1	Знать сущность и значение информации в сфере профессиональной деятельности.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета
	Уметь получать и обрабатывать информацию из различных источников.		Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета
	Иметь навыки представления информации в требуемом формате.		Отчет	3 раздел отчета	3 раздел отчета	3 раздел отчета
ОПК-3	Знать требования нормативных документов к качеству продукции и услуг в сфере общественного питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь использовать		Устный опрос	вопрос №4	вопрос №4	вопрос №4
			Отчет	2 раздел	2 раздел	2 раздел

	методы и средства испытаний и контроля качества производимой продукции и услуг.	и		отчета	отчета	отчета
	Иметь навыки контроля качества продукции и услуг.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ОПК-4	Знать виды технологического оборудования, используемого на предприятиях питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь безопасно использовать технологическое оборудование, используемое на предприятии питания.		Устный опрос	вопросы №13,19,25	вопросы №13,19,25	вопросы №13,19,25
	Иметь навыки эксплуатации технологического оборудования.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-1	Знать основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, использовать технические средства контроля основных параметров технологических процессов.		Устный опрос	вопрос №11	вопрос №11	вопрос №11
	Иметь навыки проведения испытаний по		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Устный опрос	вопрос №6	вопрос №6	вопрос №6
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета

	определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; контроля соблюдения параметров технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания.		Устный опрос	вопрос №33	вопрос №33	вопрос №33
ПК-2	Знать современные информационные технологии, используемые в профессиональной деятельности.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в сфере деятельности предприятий питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-3	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Уметь оценивать степень опасности последствий не соблюдения правил техники безопасности,		Устный опрос	вопросы №1,14,20, 26	вопросы №1,14,20, 26	вопросы №1,14,20, 26
			Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета

	<p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве.</p> <p>Иметь навыки защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий.</p>					
ПК-4	<p>Знать экологические последствия внедрения новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Уметь определять приоритеты в сфере производства продукции питания.</p> <p>Иметь навыки разработки новых технологических процессов производства продукции питания.</p>	<p>Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и</p>	<p>Отчет</p> <p>Устный опрос</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопрос №30</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопрос №30</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопрос №30</p>
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-5	<p>Знать классификацию и принципы работы технологического оборудования, используемого на предприятии.</p> <p>Уметь оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Иметь навыки расчета эффективности работы</p>	<p>Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и</p>	<p>Отчет</p> <p>Устный опрос</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопросы №13, 19,25</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопросы №13, 19,25</p>	<p>2 раздел отчета</p> <p>вопросы №13, 19,25</p>
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Устный опрос	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета

	оборудования, используемого на предприятии.			вопрос №31	вопрос №31	вопрос №31
ПК-6	Знать основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий в сфере общественного питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет Устный опрос	2 раздел отчета  вопрос №27	2 раздел отчета  вопрос №27	2 раздел отчета  вопрос №27
	Уметь использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки организации документооборота на предприятии питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-7	Знать организацию системы контроля деятельности производства.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет Устный опрос	2 раздел отчета  вопрос №32	2 раздел отчета  вопрос №32	2 раздел отчета  вопрос №32
	Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки проведения контроля и управления качеством производства продукции питания.		Отчет Устный опрос	2 раздел отчета  вопрос №33	2 раздел отчета  вопрос №33	2 раздел отчета  вопрос №33
ПК-8	Знать потенциальные факторы риска для		Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета

	жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Устный опрос	вопрос №2	вопрос №2	вопрос №2
	Уметь оценивать опасные, вредные и травмирующие факторы производства.		Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Иметь навыки выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.		Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
ПК-9	Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Уметь устанавливать требования к обучению работников предприятия по вопросам безопасности в профессиональной деятельности.		Устный опрос	вопрос №1	вопрос №1	вопрос №1
	Иметь навыки организации безопасной работы сотрудников предприятия.		Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
ПК-10	Знать систему товародвижения на предприятии.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков.		Устный опрос	вопрос №7	вопрос №7	вопрос №7
	Иметь навыки формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета

	внутри и вне предприятия питания.		Устный опрос	вопрос №3	вопрос №3	вопрос №3
ПК-11	Знать теории и способы стимулирования работников производства на предприятии питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Устный опрос	вопросы №10,17,23	вопросы №10,17,23	вопросы №10,17,23
	Уметь использовать мотивационные программы при организации работы предприятий питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-12	Знать критерии оценки профессионального уровня персонала.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Устный опрос	вопросы №10,17,23	вопросы №10,17,23	вопросы №10,17,23
	Уметь оценивать наличие требуемых умений у производственных работников предприятия.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки осуществления взаимодействия между работниками производства.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-13	Знать должностные обязанности заведующего производством на предприятии питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
			Устный опрос	вопрос №35	вопрос №35	вопрос №35
	Уметь планировать и анализировать свою		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета



	деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей.	альной деятельности				
	Иметь навыки организации управления и обеспечения производства на предприятиях питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-14	Знать принципы оценки хозяйственной деятельности предприятия.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь анализировать результаты хозяйственной деятельности предприятия.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки принятия управленческих решений.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-15	Знать тенденции развития потребительского рынка.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-16	Знать основы бизнес-		Отчет			

	планирования на предприятии питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и		2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь планировать объемы производства и реализации на предприятии питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки аудита материальных ресурсов предприятия.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-17	Знать способы рационального использования ресурсов при организации технологических процессов на предприятии питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов на предприятии.		Устный опрос	вопросы №12,29	вопросы №12,29	вопросы №12,29
	Иметь навыки организации ресурсосберегающего производства на предприятии питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-18	Знать средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях на предприятии питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Уметь планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных		Устный опрос	вопрос №2	вопрос №2	вопрос №2
			Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета

	ситуациях. Иметь навыки применения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.						
			Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
ПК-19	Знать нормативно-правовые документы в торговой деятельности.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке качества продукции и услуг предприятия питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-20	Знать основы коммуникативного общения.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки анализа эффективности мотивационных программ.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-21	Знать должностные обязанности		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета

	работников предприятия.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Устный опрос	вопросы №9,16,22	вопросы №9,16,22	вопросы №9,16,22
	Уметь разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки составления обучающих и аттестационных программ.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-22	Знать принципы оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь использовать полученные знания для оценки финансово-хозяйственного состояния предприятия.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки анализа финансово-хозяйственного состояния предприятия.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-23	Знать методы управления коллективом.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки организации производства и эффективной работы трудового		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета

	коллектива.					
ПК-27	Знать требования к планировке и оснащению предприятий питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета	1,2 раздел отчета
			Устный опрос	вопрос №5	вопрос №5	вопрос №5
	Уметь контролировать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки планировки и оснащения предприятия питания.		Устный опрос	вопрос №5,34	вопрос №5,34	вопрос №5,34
			Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-28	Знать принципы проектирования предприятий питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь контролировать правильность подбора и размещения технологического оборудования.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки чтения чертежей.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-29	Знать правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь оценивать результаты проектирования предприятия питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки		Устный опрос	вопросы №8,15,21	вопросы №8,15,21	вопросы №8,15,21

	оценки технологических проектов.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-30	Знать современные тенденции развития индустрии питания и гостеприимства.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки использования новой информации в области развития индустрии питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-31	Знать основы маркетинговой деятельности.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь планировать маркетинговые мероприятия по продвижению новой продукции производства.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Иметь навыки анализа работы с клиентской базой.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
ПК-32	Знать особенности формирования ассортимента продукции питания.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
	Уметь оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.		Устный опрос	вопросы №18,24	вопросы №18,24	вопросы №18,24
	Иметь навыки анализа спроса на продукцию		Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета
			Отчет	1 раздел отчета	1 раздел отчета	1 раздел отчета

	производства.					
ПК-33	Знать правила проведения маркетинговых исследований.	Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и	Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета
	Уметь работать с поставщиками сырья и продукции питания.		Отчет Устный опрос	2 раздел отчета вопрос №7	2 раздел отчета вопрос №7	2 раздел отчета вопрос №7
	Иметь навыки участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья и продукции питания.		Отчет	2 раздел отчета	2 раздел отчета	2 раздел отчета

### **Критерии оценки на зачёте с оценкой**

Результат зачета	Критерии
«отлично», высокий уровень	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений производственной практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности.</i>
«хорошо», повышенный уровень	<i>Обучающийся показал прочные знания основных положений производственной практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи.</i>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<i>Обучающийся показал знание основных положений производственной практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи.</i>
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	<i>При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений производственной практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.</i>

### **Допуск к защите отчета**

Соответствие содержания и оформления отчета по производственной практике программе производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### УСТНЫЙ ОПРОС

- 1) Правила охраны труда и техники безопасности при производстве продукции питания.
- 2) Потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания. Средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях.
- 3) Характеристика меню, требования к составлению и оформлению.
- 4) Требования нормативных документов к качеству продукции и услуг в сфере общественного питания.
- 5) Состав и назначение помещений предприятия, правильность размещения.
- 6) Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
- 7) Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.
- 8) Назначение, режим работы заготовочного цеха, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса.
- 9) Квалификационный состав и должностные обязанности работников заготовочного цеха.
- 10) Критерии оценки профессионального уровня работников. Способы стимулирования и мотивации работников заготовочного цеха.
- 11) Основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов.
- 12) Рациональность использования сырья, повышение качества выпускаемой продукции.
- 13) Оборудование заготовочного цеха.
- 14) Санитарное состояние заготовочного цеха.
- 15) Назначение, режим работы холодного цеха, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса.
- 16) Квалификационный состав работников холодного цеха.
- 17) Критерии оценки профессионального уровня работников. Способы стимулирования и мотивации работников холодного цеха.
- 18) Ассортимент выпускаемой кулинарной продукции холодного цеха.
- 19) Характеристика оборудования холодного цеха.
- 20) Санитарное состояние холодного цеха.
- 21) Назначение, режим работы горячего цеха, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса.
- 22) Квалификационный состав и должностные обязанности работников горячего цеха.
- 23) Критерии оценки профессионального уровня работников. Способы стимулирования и мотивации работников заготовочного цеха.
- 24) Ассортимент выпускаемой кулинарной продукции горячего цеха.
- 25) Характеристика оборудования горячего цеха.
- 26) Санитарное состояние горячего цеха.
- 27) Нормативно-техническая документация, применяемая на предприятии.
- 28) Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.
- 29) Рациональные технологические режимы при производстве продукции.
- 30) Основные технологические процессы производства продукции общественного питания.



31) Рациональность использования технологического и холодильного оборудования на предприятии.

32) Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.

33) Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.

34) Инженерное обеспечение предприятия.

35) Обязанности заведующего производством на предприятиях общественного питания.

## **ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

### *1. Подготовительный этап*

Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности.

Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции.

Сбор сведений о предприятии: краткая характеристика, отражающая его производственное направление, структура, форма собственности, ассортимент вырабатываемой продукции, состав и назначение помещений предприятия; анализ общей взаимосвязи помещений, технологических потоков и линий.

### *2. Производственный этап*

Ознакомление с работой складского хозяйства (порядок приема и отпуска на производство товаров, сырья и полуфабрикатов; анализ условий хранения товаров, сырья и полуфабрикатов).

Работа в цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов (заготовочных).

Работа в доготовочных цехах:

- холодном цехе;
- горячем цехе.

Изучение торгово-технологического оборудования и инженерного обеспечения работы предприятия.

Работа дублером заведующего производством.

Выполнение индивидуального задания (разработка рецептуры, технологии и нормативной документации на производство новых кулинарных изделий, обладающих функциональными свойствами).

### *3. Заключительный этап*

Подготовка и оформление отчета по практике.

## **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ. КЛЮЧИ К ТЕСТАМ. ОТВЕТЫ К ЗАДАНИЯМ.**

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практике - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – Режим доступа <http://rgatu.ru>

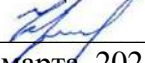
Методические указания по проведению защиты производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.	Сроки проведения контроля	<i>после изучения всех разделов практики</i>
2.	Место и время проведения контроля	<i>в учебной аудитории во время защиты отчета</i>
3.	Требование к техническому оснащению аудитории	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Комиссия, состоящая из научно-педагогических работников кафедры технологии общественного питания, утвержденная распоряжением по кафедре
5.	Вид и форма заданий	<i>отчет</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>0,25 академического часа</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	<i>обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Председатель комиссии
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в зачетную ведомость и доводится до сведения обучающихся в день защиты отчета</i>
11.	Апелляция результатов	<i>в порядке, установленном нормативными документами, регулируемыми образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГАТУ</i>

**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  
«20» марта 2024 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** заочная

**Курс** 4, 5

**Курсовая(ой) работа/проект** 5 курс

**Зачет** 4 курс

**Экзамен** –5 курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчик

доцент кафедры технология общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 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 по 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», «Оборудование предприятий общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология пищевых производств». 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 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-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства 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 производства и принимать решения по результатам аттестации	разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проведения аттестации работников производства и принимать решения по результатам аттестации

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

#### 4. Объем дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	48	24	24
В том числе:			
Лекции	20	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	28	14	14
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	263	152	111
В том числе:			
Проработка конспекта лекций	20	10	10
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	202	128	74
Подготовка к выполнению лабораторной работы	28	14	14
Подготовка курсовой работы	13		13
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, курсовая работа, экзамен	зачет	курсовая работа, экзамен
Контроль	13	4	9
Общая трудоемкость час	324	180	144
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	5	4
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	48	24	24

#### 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	4		4	+	62	70	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	4		4	+	46	54	ПК-6; ПК -21
3	Технология приготовления супов	2		6	+	44	52	ПК-6; ПК -21
4	Кулинарная продукция из гидробионтов	2		4	+	24	30	ПК-1; ПК-6; ПК-21



5	Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов	4		4	+	26	34	ПК-1; ПК-6; ПК-21
6	Холодные блюда и закуски	2		4	+	24	30	ПК-1; ПК-6; ПК-21
7	Сладкие блюда и напитки. Мучные изделия и блюда	2		2	+	24	28	ПК-1; ПК-6; ПК-21
	Подготовка курсовой работы				+	13	13	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
	Всего на дисциплину	20		28	+	263	311	

### 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>								
1.	Введение в технологии продуктов питания	+						
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+
3.	Этикет застолья и обслуживания стола	+	+	+	+	+	+	+
4.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+
5.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+
6.	Оборудование предприятий общественного питания	-	+	+	+	+	-	-
7.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	-	+	+	+	+	+	+
8.	Технология пищевых производств	+	+	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>								
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- делов	Содержание разделов	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Тема 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания	1	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21

		Тема 2.Способы кулинарной обработки пищевых продуктов Тема 3. Роль белков в формировании качества продукции общественного питания Тема 4. Роль жиров в технологии продукции общественного питания	1 1 1	
2	2	Тема 1. Ассортимент и технологии приготовления соусов Тема 2. Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов	2 2	ПК-6; ПК-21
3	3	Тема 1. Технологии приготовления заправочных супов Тема 2. Технологии приготовления супов-пюре, прозрачных супов, холодных супов	1 1	ПК-6; ПК-21
4	4	Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из гидробионтов Тема 2. Ассортимент и технологии приготовления блюд из гидробионтов	1 1	ПК-1; ПК-6; ПК-21
5	5	Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы Тема 2. Тепловая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы	2 2	ПК-1; ПК-6; ПК-21
6	6	Тема 1. Технологии приготовления холодных и горячих закусок	2	ПК-1; ПК-6; ПК-21
7	7	Тема 1.Технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд Тема 2. Технологии приготовления мучных кулинарных изделий и блюд	1 1	ОПК-2; ПК-1; ПК-6;ПК-21
	Ито го:		20	

#### 5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компетенции 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 блюд из овощей и грибов Приготовление блюд из круп	2 2	ПК-6; ПК-21	
3.	3	Приготовление заправочных супов Приготовление супов-пюре Приготовление прозрачных супов	2 2 2	ПК-6; ПК-21	

4.	4	Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы, блюд из нерыбного водного сырья Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	2 1 1	ПК-1; ПК-6; ПК-21	
5.	5	Приготовление блюд из отварного, тушёного, жаренного и запеченного мяса Приготовление блюд из котлетной массы, субпродуктов	2 2	ПК-1; ПК-6; ПК-21	
6.	6	Приготовление салатов и винегретов. Приготовление холодных и горячих закусок из мяса, рыбы, овощей.	2 2	ПК-1; ПК-6; ПК-21	Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах
7.	7	Приготовление горячих, холодных сладких блюд. Приготовление напитков	1 1	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21	
		Итого	28		

**5.5 Практические занятия (семинары) - не предусмотрены**

**5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены**

**5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены**

**5.8 Самостоятельная работа**

№ п / п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Комбинированные способы тепловой обработки. Изменение жиров при тепловой обработке. Изменение углеводов при тепловой обработке. Деформация соединительной ткани в следствии тепловой денатурации коллагена. Изменение белков муки, набухание, образование клейковины. Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы. Влияние тепловой обработки овощей на содержание витамина «С». Структурно – механические характеристики сырья и готовой продукции Влияние технологических факторов на свойства белков. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров. Изменение содержания воды и сухих веществ при кулинарной обработке	62	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21

2	2	<p>Физико-химические изменения, происходящие при варке и припускании овощей</p> <p>Составление технико-технологических карт для приготовления соусов</p> <p>Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов»</p> <p>Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов и картофеля, их значение»</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов»</p> <p>Строение тканей овощей и плодов, блюда из овощей и грибов</p>	46	ПК-6; ПК-21
3	3	<p>Супы – пюре, сладкие, холодные супы, технология приготовления, ассортимент</p> <p>Приготовление заправочных супов</p> <p>Приготовление супов - пюре</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов (на учебных занятиях и внеаудиторно).</p> <p>Составление технологических карт (внеаудиторно).</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки и реализации» (внеаудиторно).</p> <p>Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией (на учебных занятиях).</p> <p>Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).</p>	44	ПК-6; ПК-21
4	4	<p>Химический состав и пищевая ценность рыб.</p> <p>Классификация и характеристика морепродуктов.</p> <p>Ассортимент блюд.</p> <p>Приготовление блюд из припущенной и отварной рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из запеченной и тушеной рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).</p> <p>Использование пищевых отходов.</p> <p>Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.</p> <p>Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации».</p> <p>Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья»</p>	24	ПК-1; ПК-6; ПК-21
5	5	<p>Технологический процесс разуба и разделки КРС и мелкого скота.</p> <p>Блюда из отварного мяса</p> <p>Приготовление блюд из жаренного мяса.</p>	26	ПК-1; ПК-6; ПК-21

		Приготовление блюд из тушёного и запеченного мяса. Приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из котлетной массы Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов» Подготовка докладов по теме «Обработка и использование мяса диких животных»		
6	6	Приготовление холодных блюд из мяса, рыбы, овощей. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок» Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья»	24	ПК-1; ПК-6; ПК-21
7	7	Приготовление напитков. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд» Составление технологических и технико-технологических карт.	24	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
Подготовка к курсовой работе			13	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-21
Итого:			263	

### 5.9 Примерная тематика курсовых работ

1. Разработка технико-технологической карты на блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием баранины Пм к. лопаточная часть с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
2. Разработка технико-технологической карты на блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием свинины мясной лопаточная часть с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
3. Разработка технико-технологической карты на блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием говядины П к. боковой кусок с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
4. Разработка технико-технологической карты на блюдо №411 «Поджарка» с использованием баранины Пм к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
5. Разработка технико-технологической карты на блюдо №411 «Поджарка» с использованием свинины мясной тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
6. Разработка технико-технологической карты на блюдо №411 «Поджарка» с использованием говядины Пм 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 Пм 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 П 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 Пм 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 использованием 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 II к. корейка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
15. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием баранины II к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
16. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием говядины I 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 II 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 I 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 II 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 II 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 I 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 I к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
32. Разработка технико-технологической карты на блюдо №410 «Бефстроганов» с использованием говядины II 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 Пм 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 Им к. вырезка, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
35. Разработка технико-технологической карты на блюдо №477 «Пудинг из говядины» с использованием говядины Им к. боковой кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
36. Разработка технико-технологической карты на блюдо №487 «Макаронник с мясом» с использованием говядины Им к. котлетное мясо, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
37. Разработка технико-технологической карты на блюдо №488 «Говядина запечённая с макаронами» с использованием говядины Им к. подлопаточной части, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
38. Разработка технико-технологической карты на блюдо №412 «Шашлык» с использованием говядины Им к. толстый, тонкий край, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
39. Разработка технико-технологической карты на блюдо №412 «Шашлык» с использованием баранины Пм к. тазобедренная часть, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
40. Разработка технико-технологической карты на 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 лабораторной работе, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК -1	+	+	+	+	Опрос, тест, отчет по лабораторной работе, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК 6	+	+	+	+	Опрос, отчет по лабораторной работе, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК -21	+	+	+	+	Опрос, отчет по лабораторной работе, 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 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - 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 ( 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTХК-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
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	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
GoogleChrome	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
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

«20» марта 2024 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) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника \_бакалавр\_\_\_\_\_

Форма обучения \_заочная\_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр Зачет \_семестр

Экзамен 3 курс

Рязань 2024

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Целью** освоения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды;
- уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

### **Профессиональные задачи выпускников:**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на которой (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;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке 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 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			
<b>ОПК - 5</b>	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Знает строение и организацию цехов и непромышленных помещений всех типов и классов предприятий общественного питания	Умеет координировать работу каждого производственного и непромышленного помещения на предприятиях общественного питания	Владеет принципами организации работы и обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания всех классов и типов
<b>ПК 6</b>	способностью организовывать документооборот по производству на	документооборот по производству на предприятии	организовывать документооборот по	Организации документооборота по производству на предприятии



	предприятию питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию	питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
<b>ПК -7</b>	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
<b>ПК -11</b>	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
<b>ПК -12</b>	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
<b>ПК -13</b>	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к	планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности	планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по

	персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	предприятию и руководству, деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
<b>ПК - 20</b>	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Способы и методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания,	осуществлять поиск, выбор мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений
<b>ПК – 23</b>	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 5 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		3			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	30	30			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	12	12			
Лабораторные работы (ЛР)	18	18			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)	-				
Коллоквиумы (К)	-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	+	+			
<i>Другие виды аудиторной работы: консультации</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	141	141			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Проработка учебников, учебных пособий	81	81			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	60	60			
Самостоятельная работа на подготовку, сдачу экзамена					
<b>Контроль</b>	9	9			
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
Общая трудоемкость час	180	180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5			
Контактная работа (по учебным занятиям)	30	30			

#### 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 экзамен)	
1.	Организация производства ОП	6	9	-	-	80	95	ОПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-23
2	Организация обслуживания ОП	6	9	-	-	61	76	
	<b>Всего на дисциплину</b>	12	18	-	-	141	171	

### 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						
<b>Предыдущие дисциплины</b>									
1	Этикет застолья и обслуживания стола		+						
2	История направления	+							
<b>Последующие дисциплины</b>									
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 ПОП с полным и неполным производственным циклом. Доготовочные ПОП с бесцеховой структурой.	2	ОПК 5 ПК 6
		Заготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.	2	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.	2	ОПК 5 ПК 6, ПК 7, ПК 12, ПК 13
2.	Организация обслуживания ОП.	Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели.	2	ОПК 5 ПК 7, ПК 12, ПК 13 ПК 20,
		Столовая посуда, приборы. Столовое бельё. Виды сервировки столов.	2	ОПК 5 ПК 13 ПК 20,
		Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.	2	ОПК 5 ПК 13 ПК 20,
Итого			12	

#### 5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	Организация производства ОП.	Изучение типов ПОП в соответствии с ГОСТ «Классификация предприятий».	3	ОПК 5, ПК 6
		Заготовочные цехи по производству рыбных и мясных полуфабрикатов. Размещение оборудования.	3	ПК7, ПК11, ПК 13
		Доготовочные цехи, горячий и холодный цехи, размещение оборудования.	3	ПК13, ПК20 ПК 23
2	Организация обслуживания	Размещение мебели в ресторанах и кафе с соблюдением проходов и подходов к отдельным столикам.	3	ОПК 5, ПК 20
		Изучение всех видов посуды, её характеристика и использование для подачи блюд.	3	ОПК 5, ПК 20
		Составление меню со свободным выбором блюд для ресторанов и кафе	3	ОПК 5, ПК 20
		Итого	18	

#### 5.5. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено

#### 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 доготовочном ПОП.	6	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20 ПК 23
		Организация работы цеха полуфабрикатов по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовности в доготовочном ПОП. Организация рабочего места по приготовлению котлет из рыбы.	8	ОПК 5, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы мучного цеха. Организация рабочего места по выработке пирожков во фритюре.	8	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23

		Организация работы кулинарного цеха в заготовочном ПОП. Организация рабочего места по выработке маринада овощного.	8	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы и подбор оборудования для цеха	8	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы магазина кулинария по реализации полуфабрикатов высокой степени готовности.	8	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы и подбор оборудования линии по выработке полуфабрикатов из кур.	8	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы моечного отделения кухонной посуды. Санитарный режим обработки посуды.	6	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Организация работы ПОП бесцеховым делением производства. Кафе блинная. Организация рабочего места по замесу теста.	6	ОПК 5, ПК 6, ПК13, ПК20, ПК 23
		Разработка производственной программы для кафе общего типа.	8	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.	6	ОПК 5, ПК 6, ПК 7, ПК13, ПК20
2	Организация обслуживания общественного питания	Организация работы сервисной, оборудование, составление актов на бой, лом, порчу, утрату посуды.	6	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Санитарная обработка и дезинфекция посуды, режимы мытья в посудомоечной машине.	6	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Организация работы закрытых буфетов в ресторане, оборудование, посуда, составление прейскуранта, карты вин.	6	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Организация работы коктейль-бара в зале кафе, оборудование, посуда.	6	ОПК 5, ПК 12, ПК 13
		Подготовка мебели столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета-фуршета.	6	ОПК 5, ПК 23

	Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.	6	ОПК 5, ПК 23
	Способы обслуживания посетителей во всех типах предприятий общественного питания с индивидуальным обслуживанием.	8	ОПК 5, ПК 23
	Правила этикета и поведения за столом.	8	ОПК 5, ПК 7
	Особенности питания туристов различных стран мира.	9	ПК 13

### 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 лабораторных работ и лабораторных заданий, устный опрос, тест, реферат, экзамен
ПК 6	+	+			+	выполнение лабораторных работ и лабораторных заданий, устный опрос, тест, реферат, экзамен
ПК 7	+	+			+	выполнение лабораторных работ и лабораторных 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 (автопродлонгация). - 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 (автопродлонгация). - 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 ( 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eТХТАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GoogleChrome	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
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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  
«20» марта 2024 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  
(полное наименование направления подготовки)  
общественного питания

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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Курс 5 (пятый) Семестр \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект семестр Зачет 5 (пятый) курс

Экзамен \_\_\_\_\_ курс

Рязань, 2024 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)

Разработчики:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП

(должность, кафедра)



(подпись)

Туркин В.Н.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания

и переработки сельскохозяйственной продукции

(подпись)

(Ф.И.О.)



Черкасов О.В.

## **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 учебной дисциплины в структуре образовательной программы**

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 раскрываются частично.

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 информационные 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, производственной 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 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	причины возникновения инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей профессиональ- ной деятельности	организации профилактических 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 соответствующие 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	факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	организовывать технологичес- кий процесс с учетом требований к качеству и безопасности сырья,	проведения санитарно- эпидемиологиче- ской экспертизы пищевых продуктов



	технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		полуфабрикатов и готовой продукции	
--	--	--	------------------------------------	--

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	5 курс
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12	12
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92	92
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Контрольная работа		
Реферат	12	12
Проработка учебников, учебных пособий, лекций, практических занятий	80	80
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	12	12

#### 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 зач.)	
1	Введение в курс санитарии и гигиены питания	4	2	34	40	ОПК-3 ПК-3 ПК-6
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	2	4	58	64	ОПК-3 ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-17
	Всего на дисциплину:	6	6	92	104	

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>			
1.	Безопасность жизнедеятельности	+	-
2.	Микробиология	+	+
3.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	-	+
<b>Последующие дисциплины</b>			
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	2	ОПК-3 ПК-3 ПК-6
		Тема 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	2	
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	Тема 1. Гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству кулинарной продукции.	2	ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-17
3	Итого:		6	

## 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

## 5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	1	1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания	2	ПК-3 ПК-6
2.	2	1. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания 2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания	2 2	ПК-4 ПК-6 ПК-8 ПК-17
	Итого:		6	

## 5.6 Самостоятельная работа

№ п / п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение в курс санитарии и гигиены питания	<p>Тема 1. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Федеральный закон « О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 17.12.99.</p> <p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99.</p> <p>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.00.</p> <p>Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды» №7-ФЗ от 10.01.02</p> <p>Тема 2. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений.</p>	12	ОПК-3 ПК-3

		<p>Гигиена воздуха.</p> <p>Гигиена почвы.</p> <p>Тема 3. Требования к благоустройству предприятий питания.</p> <p>Тема 4. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.</p>	<p>10</p> <p>6</p> <p>6</p>	
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	<p>Тема 1. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 2. Содержание предприятий общественного питания и личная гигиена персонала.</p> <p>Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки.</p> <p>Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.</p> <p>Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.</p> <p>Тема 3. Характеристика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.</p> <p>Зоонозные инфекции и меры их профилактики.</p> <p>Гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика.</p> <p>Тема 4. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>Гигиеническая оценка и критерии безопасности основных пищевых продуктов.</p> <p>Гигиеническая оценка генетически</p>	<p>6</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p>	<p>ОПК-3</p> <p>ПК-4</p> <p>ПК-6</p> <p>ПК-8</p> <p>ПК-17</p>

		<p>модифицированных (трансгенных) продуктов.</p> <p>Тема 5. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности.</p> <p>Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1293-03.</p> <p>Тема 6. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации лечебного и лечебно-профилактического питания.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, в шахтах, на стройках, во время полевых работ и др.</p> <p>Особенности питания и водоснабжения в экстремальных условиях. Сохранение здоровья персонала предприятий общественного питания и потребителей при авариях и катастрофах.</p> <p><i>Реферат</i></p>	8	
			8	
			12	
3	Итого:		92	

**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 обосновании 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 // IPRbooks: 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 ( 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» от	15.08.2020 – 15.08.2021

	28.07.2020 г.	
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXTАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GoogleChrome	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
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>

Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

«20» марта 2024 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 заочная

Курс 3

Курсовая (ой) работа/проект \_\_\_ семестр      Зачет \_\_\_ семестр

Экзамен 3 курс

Рязань-2024

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **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:*

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 учебной дисциплины в структуре образовательной программы**

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;
- 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, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или 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 профессиональной 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 организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	основные пищевые вещества и их изменения при тепловой обработке	определять 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 курс
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	20	20
В том числе:		
Лекции	8	8
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	12	12
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	151	151
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат	36	36
Проработка учебников, учебных пособий	115	115
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	20	20

## 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	Физиологические системы, связанные с функцией питания	2	2	24	28	ПК-4 ПК-6
2	Значение различных компонентов пищи для организма	4	4	20	28	ОПК-1 ПК-6 ПК-17
3	Физиологические основы составления пищевых рационов	2	6	107	115	ОПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-17
Всего на дисциплину:		8	12	151	171	

### 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>				
1.	Химия	-	+	-
2.	Микробиология	+	-	+
<b>Последующие дисциплины</b>				
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	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Физиологические системы, связанные с функцией питания	Тема 1. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения человека.	2	ПК-4 ПК-6
2	Значение различных компонентов пищи для организма	Тема 1. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции.	4	ПК-6 ПК-17
3	Физиологические основы составления пищевых рационов	Тема 1. Основы рационального питания.	2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		8	

### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	1	Строение и функции физиологических систем, связанных с процессами питания	2	ПК-4 ПК-6
2.	2	Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса	4	ОПК-1
3.	3	Составление суточного рациона питания для различных групп населения Альтернативные теории питания (деловая игра)	4 2	ОПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		12	

### 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	Физиологические системы, связанные с функцией питания	История и эволюция питания человека, современное определение понятия «здоровье». Роль питания в поддержании здоровья и в возникновении «болезней цивилизации». Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека. Факторы, вызывающие дисбаланс микробной экологии человека. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов. Краткая характеристика структуры	4 4	ПК-4 ПК-6

		и функционирования первичных и сложных вторичных регуляторных механизмов гомеостаза человека. Строение и функции физиологических систем, связанных с процессами питания.	8 8	
2	Значение различных компонентов пищи для организма	Физико-химические особенности воды и ее функции для живых организмов. Гигиенические требования к питьевой воде. Пищевая ценность основных продуктов питания.	8 12	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 функционального, лечебного и лечебно-профилактического питания. Особенности питания детей и подростков. Особенности питания людей пожилого возраста. Особенности питания лиц умственного и физического труда. <i>Реферат</i>	16  16  7 8 8 8 36	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		151	

### 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
	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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 самостоятельной работы

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

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
Государственная публичная научно- техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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 орга-  
низация общественного питания

  
О.В. Черкасов  
« 20 » марта 2024 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 обще-  
ственного 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** заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 1

**Семестр** -

**Курсовая(ой) работа/проект** - курс

**Зачет** 1 курс

**Экзамен** - курс

Рязань 2024

## 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)



(подпись)

Терентьев В.В.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

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



(подпись)

Терентьев В.В.

(Ф.И.О.)



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

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» - обязательная дисциплина федеральных государственных образовательных стандартов всех направлений первого уровня высшего образования (бакалавриата), в которой объединены междисциплинарные проблемы тематики безопасного взаимодействия человека со средой обитания и вопросы защиты от негативных факторов во всех сферах человеческой деятельности, включая защиту от чрезвычайных ситуаций.

**Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»** является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

### **Основными задачами дисциплины являются:**

- приобретение понимания проблем устойчивого развития деятельности и рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для: создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.

### **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;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

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

лавриата: «Химия», «Физика». Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является основополагающей для изучения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств» и «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; приемы 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

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

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12	12				
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Лекции	4	4				
Лабораторные работы (ЛР)	-	-				
Практические занятия (ПЗ)	8	8				
Семинары (С)	-	-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-				
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-				
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92	92				
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-				
Расчетно-графические работы	-	-				
Реферат	-	-				
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	-	-	-	
Подготовка к лекциям	8	8				
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	68	68				
Подготовка к тестированию	8	8				
Подготовка к выполнению практических занятий	8	8				
<b>Контроль</b>	4	4				
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет	зачет				
<b>Общая трудоемкость час</b>	108	108				
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3				
Контактная работа (по учебным занятиям)	12	12				

## 5. Содержание дисциплины.

### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ 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.	-	-	8	8	ОПК-4
2.	Человек и техносфера	-	-	8	8	ОК-9;
3.	Управление безопасностью жизнедеятельности	2	4	36	42	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
4.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	2	-	8	10	ОК-9; ПК-8
5.	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	-	4	6	10	ОК-9; ПК-3; ПК-8
6.	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	-	-	6	6	ОК-9; ОПК-4; ПК-3
7.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	-	-	20	20	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-18
ИТОГО		4	8	92	104	

### 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	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	3	Законодательство об охране труда. Трудовой кодекс – основные положения X раздела кодекса, касающиеся вопросов охраны труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) - структура и основные стандарты. Стандарты предприятий по безопасности труда. Инструкции по охране труда. Законодательство о безопасности в ЧС.	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
2	4	Классификация негативных факторов среды обитания человека. Понятие опасного и вредного фактора, характерные примеры. Источники и характеристики основных негативных факторов и особенности их действия на человека. Химические негативные факторы (вредные вещества). Классификация вредных веществ по видам, агрегатному состоянию, характеру воздействия и токсичности. Физические негативные факторы. Механические колебания, вибрация. Акустические колебания, шум. Электромагнитные излучения и поля. Инфракрасное излучение. Лазерное излучение. Ультрафиолетовое излучение. Ионизирующее излучение. Электрический ток. Воздействие электрического тока на человека. Статическое электричество. Причины накопления зарядов статического электричества. Источники статического электричества.	2	ОК-9; ПК-8

### 5.4. Лабораторные занятия – не предусмотрены.

### 5.5. Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Управление безопасностью жизнедеятельности	Инструктаж и обучение безопасным методам работы	2	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
		Расследование и учет производственных несчастных случаев	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	

### 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	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и	Характерные системы "человек - среда обитания". Производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодей-	4	ОПК-4

	определения.	стве человека со средой обитания.		
2		Понятие «опасность». Виды опасностей, краткая характеристика опасностей и их источников. Понятие «безопасность». Системы безопасности и их структура. Краткая характеристика разновидностей систем безопасности.	4	
3	Человек и техносфера	Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов.	4	ОК-9
4		Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Критерии и параметры безопасности техносферы.	4	
5	Управление безопасностью жизнедеятельности	Правовая основа функционирования единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС.	4	ОК-9; ОПК-4; ПК-9
6		Подготовка населения для действий в чрезвычайных ситуациях.	2	
7		Организация государственного управления в области защиты от ЧС.	4	
8		Полномочия Президента РФ, Федерального Собрания РФ, Правительства РФ, органов государственной власти субъектов РФ в области защиты от ЧС.	4	
9		Основы государственного управления в области защиты населения от ЧС.	4	
10		Обязанности федеральных органов исполнительной власти, организаций в области защиты от ЧС.	4	
11		Права и обязанности граждан Российской Федерации в области защиты от ЧС.	4	
12		Правовое регулирование в области защиты населения от ЧС.	2	
13		Пропаганда знаний в области защиты населения и территорий от ЧС.	2	
14		Организация мониторинга, диагностики и контроля промышленной безопасности, условий и безопасности труда.	2	
15		Аудит и сертификация состояния безопасности.	2	
16		Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям охраны труда.	2	
17		Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	Молния как разряд статического электричества.	
18	Сочетанное действие вредных факторов. Особенности совместного воздействия на человека вредных веществ и физических факторов		2	
19	Предельно-допустимые концентрации вредных веществ: среднесуточная, максимально разовая, рабочей зоны.		2	
20	Использование лазерного излучения в		2	

		информационных технологиях		
21	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	Терморегуляция организма человека.	2	ОК-9; ПК-3; ПК-8
22		Влияние цветовой среды на работоспособность и утомляемость.	2	
23		Факторы, определяющие зрительный и психологический комфорт.	2	
24	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
25		Оградительные устройства, предохранительные и блокирующие устройства, устройства аварийного отключения, ограничительные устройства	2	
26		Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током	2	
27	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Чрезвычайные ситуации и классификация чрезвычайных ситуаций.	4	ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-9; ПК-18
28		Пожар. Классификация видов пожаров и их особенности. Основные сведения о пожаре. Основные причины и источники пожаров. Первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения.	4	
29		Радиационные аварии. Определение возможных доз облучения и допустимого времени пребывания людей в зонах загрязнения.	3	
30		Аварии на химически опасных объектах, их группы и классы опасности, основные химически опасные объекты. Основные способы защиты персонала, населения и территорий от химически опасных веществ.	3	
31		Стихийные бедствия. Землетрясения, наводнения, атмосферные явления, их краткая характеристика, основные параметры и методы защиты.	2	
32		Защита населения в ЧС. Организация защиты в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация.	2	
33		Психологическая устойчивость в экстремальных ситуациях.	2	



## 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](http://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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОБЗ)	16.02.2020-16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBVXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWNKG		
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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranol-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranol-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

« 20 » марта 2024 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 заочная

Курс 2

Курсовая(ой) работа/проект 2 курс

Зачет 2 курс

Экзамен 2 курс

Рязань, 2024

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 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 курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	20		20			
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Лекции	8		8			
Лабораторные работы (ЛР)	12		12			
Практические занятия (ПЗ)	-		-			
Семинары (С)	-		-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-		-			
Другие виды аудиторной работы	-		-			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	115		115			
В том числе:						
Проработка конспекта лекций	8		8			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	92		92			
Подготовка к выполнению лабораторной работы	12		12			
Подготовка к тестированию	3		3			
Вид промежуточной аттестации (экзамен, экзамен)	экзамен		экзамен			
Контроль	9		9			
Общая трудоемкость час	144		144			
Зачетные Единицы Трудоемкости	4		4			
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	20		20			

#### 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 ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	2	-	-	-	8	10	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
2	Методы определения качества продовольственных товаров	-	-	-	-	5	5	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	-	-	-	14	16	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
5	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	2	2	-	-	12	16	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
6	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	-	2	-	-	12	14	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
7	Вкусовые товары	-	2	-	-	12	14	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
8	Пищевые жиры и масложировые продукты	-	2	-	-	12	14	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
9	Молоко, молочные продукты. Яйца и яйцепродукты	-	2	-	-	12	14	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
10	Мясо и мясные товары	-	2	-	-	12	14	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15;

								ПК-24
11	Рыба и рыбные продукты	-	-	-	-	12	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
ИТОГО		8	12	-	-	115	135	

### 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>												
1.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>												
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
ИТОГО			8	

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	5	Экспертиза качества овощей	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
2.	6	Экспертиза качества крахмала	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
3.	7	Экспертиза качества чая	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24

4.	8	Экспертиза качества растительного масла	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
5.	9	Товароведная характеристика и экспертиза качества молока и продуктов его переработки	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
6.	10	Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса и мясопродуктов	2	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
ИТОГО			12	

**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	№ раз-делов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (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 кодирование продовольственных товаров.	8	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
2.	2.	Дефекты товаров и их классификация. Организация и виды контроля качества товаров в сфере обращения. Виды и общая характеристика товарной экспертизы.	5	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. Строевание 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, сахарных и бараночных изделий, макаронных. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Ассортимент. Оценка качества, показатели безопасности.	14	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. Ас-	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24

		<p>ассортимент, хранение, использование. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы.</p> <p>Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.</p>		
6.	6.	<p>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.</p> <p>Показатели безопасности крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.</p>	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
7.	7.	<p>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 кислоты. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения. Показатели безопасности пряностей и приправ.</p>	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
8.	8.	<p>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.</p>	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
9.	9.	<p>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 яичепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.</p> <p>Продукты детского питания. Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и ас-</p>	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24

		сортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания.		
10.	10.	Мясо домашней птицы: особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты: классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Колбасные изделия: классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Мясные консервы: формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение. Показатели безопасности мяса и мясных товаров.	12	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. Рыбные консервы и пресервы: классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Нерыбное водное сырье и морепродукты: потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Показатели безопасности рыбных продуктов.	12	ОК-4, ПК-1; ПК-10; ПК-15; ПК-24
ИТОГО			115	

**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. Елисейевой. - 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. Елисейева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Елисейевой. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-">http://www.trmost.ru/lib-</a>	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-	15.08.2020 – 15.08.2021

<a href="#">main.shtml?all_books</a>	торговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

<b>Профессиональные БД</b>	
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАН-ДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

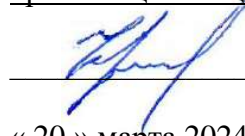
**8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)**

**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

« 20 » марта 2024 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)** Технология организации ресторанного дела

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

**Курс** 5

**Курсовая(ой) работа/проект** не предусмотрен

**Зачет** 5 курс

**Экзамен** не предусмотрен

**Рязань 2024**

## 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



\_\_\_\_\_ (подпись)

Нефедова И.Ю.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «20» марта 2024 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин  
(подпись)



Чивилева И.В.

## **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 и педагогики;
- 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 приемами диагностики, профилактики, экспертизы, коррекции психологических свойств и состояний.

## **2. Место учебной 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» профиль «Технология организации ресторанного дела». Дисциплина «Психология и педагогика» относится к дисциплинам базовой части модуля Б1 (Б1.Б.23), преподается на 5 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.

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			
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	Курсы				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>12</b>					<b>12</b>
В том числе:						
Лекции	6					6
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	6					6
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>92</b>					<b>92</b>
В том числе:						
Проработка конспектов лекций	60					60
Подготовка к тестам	32					32
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>						
Контроль	4					4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет					Зачет
Общая трудоемкость час	108					108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3					3
Контактная работа (по учебным занятиям)	12					12

#### 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
2.	Формы проявления человеческой психики.	1		1		18	20	ОК-7
3.	Проблема личности в психологии	1		2		18	21	ОК-7
4.	Свойства, теории личности	1		1		20	22	ОК-7
5.	Педагогика как наука и практика обучения и воспитания	2		1		18	21	ОК-7
<b>Всего</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		<b>92</b>	<b>104</b>	

##### 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>						
1.	Философия	+	+	+	+	+
2.	История	+	+	+	+	+
4.	Социология	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>						
	Не предусмотрены					

##### 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.	1	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).	1	OK-7
3.	Психология личности	Понятие человек, индивид, индивидуальность. Исследование личности: этапы, научные подходы (биогенетический, социогенетический, персонологический). Структура личности. Социализация личности.	1	OK-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.	1	OK-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.	2	OK-7
ИТОГО			6	

#### 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, развитии и функционирования психики. Задачи психологии. Методы психологических исследований. Связь психологии с другими отраслями знаний. Формирование психологии как самостоятельной науки, развитие психологической мысли. Основные отрасли психологии. Человек во взаимосвязи с окружающим миром и развитием его свойств. Тренинг личного роста «Познай себя».	1	OK-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.	1	OK-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.	2	OK-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-	1	OK-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.	1	OK-7
	<b>ИТОГО</b>		6	

**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	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.	18	OK-7
2.	2	Мышление и интеллект. Любовь как страсть. Психология и биология. Агрессия против жизни. Страх и страдание.	18	OK-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.	18	OK-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.	20	OK-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.	18	OK-7
	<b>ИТОГО</b>		92	

**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	
OK-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. Слостенин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Слостенина, 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. Семьшева, В. М. Психология и педагогика : учебное пособие / В. М. Семьшева. — 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной	16.02.2020-16.02.2021

	ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmggu.ru">www.nbmggu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

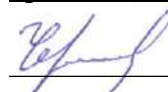
**8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся (Приложение 1).**

**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  
(код) (название)  
организация общественного питания



О.В. Черкасов

« 20 » марта 2024 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  
(полное наименование направления подготовки)  
общественного питания

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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Курс 4 (четвёртый) Семестр \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр Зачет \_\_\_\_\_ семестр

Экзамен 4 (четвёртый) курс

Рязань, 2024 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)

Разработчики:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП  
(должность, кафедра)

  
(подпись)

Туркин В.Н.  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **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 учебной дисциплины в структуре образовательной программы**

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

### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

- 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 в дисциплине могут раскрываться полностью или частично.

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 питания	- инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных видов технологического оборудования	- анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований.	- методами поиска и анализа научно-технической информации

ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует 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.

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>20</b>				<b>20</b>	
В том числе:	-				-	
Лекции	8				8	
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	12				12	
Семинары (С)						
Коллоквиумы (К)						
Курсовой проект (аудиторная нагрузка)						
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>115</b>				<b>115</b>	
В том числе:						
Курсовой проект (самостоятельная работа)						
Изучение учебного материала по литературным источникам, подготовка к экзамену	115				115	
Контроль	9				9	
Вид промежуточной аттестации	экзамен				экзамен	
Общая трудоемкость час	<b>144</b>				<b>144</b>	
Зачетные Единицы Трудоемкости	4				4	
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	<b>20</b>				<b>20</b>	

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1	Механическое оборудование	4		6		55	65	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
2	Тепловое оборудование	4		6		48	58	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
	<b>ИТОГО</b>	<b>8</b>		<b>12</b>		<b>115</b>	<b>135</b>	

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>				
1.	Механика	+	-	-
2.	Электротехника и электроника	+	+	+
3.	Теплотехника	-	+	+
4.	Начертательная геометрия. Инженерная графика	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>				
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	<p><b>Общие сведения о машинах.</b> 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.</p> <p>Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.</p> <p><b>Сортировочно-калибровочное оборудование.</b> 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.</p> <p><b>Очистительное оборудование.</b> 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</p>	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29

		<p>производительности и мощности электродвигателя.</p> <p><b>Измельчительное оборудование.</b> 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 порообразных продуктов</p>		
2	Тепловое оборудование	<p><b>Общие сведения о тепловых аппаратах.</b> 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.</p> <p><b>Общие принципы устройства тепловых аппаратов</b> 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.</p> <p><b>Тепловой расчёт аппаратов.</b> 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.</p> <p><b>Пищеварочное оборудование.</b> Классификация пищеварочного оборудования. Конструктивные схемы пищеварочных котлов с косвенным обогревом, автоклавов и пароварочных аппаратов. Пищеварочные котлы непрерывного действия. Тепловой баланс пищеварочного оборудования.</p>	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
		<b>ИТОГО</b>	8	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость	Компетенции
---	-----------	---------------------------------	--------------	-------------

п/п	дисциплины из табл. 5.1		(час.)	ОК, ПК
1.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации сортировочно-калибровочных машин	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
2	1	Изучение устройства и правил эксплуатации очистительного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
3	1	Изучение устройства и правил эксплуатации измельчительного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
4	2	Изучение устройства и правил эксплуатации электрических нагревательных элементов и газовых горелок	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
5	2	Изучение устройства и правил эксплуатации пищеварочного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
6	2	Изучение устройства и правил эксплуатации жарочно-пекарного оборудования	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
		ИТОГО	12	

## 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	1	Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
2.	1	Универсальные кухонные машины. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
3.	1	Обоснование режимов работы просеивающих машин. Расчет производительности и потребной мощности	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
4.	1	Основные способы мойки: гидравлический, гидромеханический. Их краткая характеристика, принципиальные схемы. Классификация, устройство и принцип работы моечных машин. Определение производительности и мощности электродвигателя. Устройство и принцип работы моечно-очистительной машины – пиллера. Расчет производительности	6	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
5.	1	Технологический процесс машинной мойки посуды. Классификация посудомоечных машин. Устройство и принцип действия посудомоечных машин периодического и непрерывного действия, гидравлическая схема, циклограмма рабочего цикла. Расчет производительности и мощности посудомоечных машин. Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды. Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Устройство и эксплуатация машин для мытья функциональных ёмкостей, контейнеров, стеллажей, котлетных ящиков	6	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
6.	1	Приспособления для очистки рыбы от чешуи, сущность процесса очистки и правила эксплуатации	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
7.	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.	6	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29

		Протирочные машины и механизмы, их виды. Устройство и принцип работы машины для приготовления картофельного пюре в котлах.		
8.	1	<p>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.</p> <p>Оборудование для нарезания овощей.</p> <p>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.</p> <p>Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы.</p> <p>Технологические процессы измельчения и резания мяса и рыбы. Требования к конечному продукту. Мясо-рыхлители и механизмы для нарезания мяса на бифштексов. Машины для резки замороженных продуктов. Определение производительности, мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.</p> <p>Машины для нарезания хлеба.</p> <p>Устройство хлеборезки, кинематическая схема, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя, правила эксплуатации.</p> <p>Машины для нарезки гастрономических товаров.</p> <p>Устройство и принцип работы, кинематические схемы. Факторы, влияющие на качество нарезки. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.</p>	8	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
9.	1	<p>Способы перемешивания - механический и пневматический; сущность процессов. Технологические требования к конечному продукту.</p> <p>Оценка качества перемешивания. Классификация месильно-перемешивающего оборудования. Классификация, устройство и принцип работы оборудования для перемешивания сыпучих пластичных и вязких продуктов</p> <p>Месильно-перемешивающее оборудование.</p> <p>Обоснование режимов работы механизмов для перемешивания и взбивания, определения производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.</p>	6	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
10	1	<p>Дозировочно-формовочное оборудование.</p> <p>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.</p> <p>Тестораскаточная машина. Ручной делитель масла. Машины для отсадки заготовок из теста. Дозаторы крема Назначение, устройство принцип действия Расчёт производительности. Правила эксплуатации.</p>	5	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
11.	1	<p>Прессующее оборудование</p> <p>Назначение и область применения соковыжималок на предприятиях общественного питания. Режим работы соковыжималок и обоснование конструктивных пара-</p>	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29



		метров. Выход и чистота сока. Определение производительности и мощности электродвигателя.		
12.	1	Оборудование с функциональными ёмкостями. Функциональные ёмкости: типы, размеры, обозначения, технические характеристики. Комплект оборудования с функциональными ёмкостями	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
13.	2	Виды и способы тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов, их характеристика. Электрофизические способы тепловой обработки, их физическая сущность и область применения. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
14.	2	Материалы, используемые для изготовления узлов тепловых аппаратов: конструкционные, теплоизоляционные, электротехнические.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
15.	2	Теплогенерирующие устройства. Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании, обоснование целесообразности их применения на предприятиях отрасли. Теплогенерирующие устройства, используемые в тепловых аппаратах. Расчёт конструктивных параметров электронагревателей. Способы регулирования мощности тепловых аппаратов с электронагревом. Теплогенерирующие паровых тепловых аппаратов, принципиальные схемы устройства греющих камер, правила эксплуатации. Теплогенерирующие устройства для сжигания твёрдого и жидкого топлива. Принципиальные схемы топок. Основные правила эксплуатации.	6	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
16.	2	Кофеварки и электроварки, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
17.	2	Жарочно-пекарное оборудование. Виды процессов жарки и выпечки; оборудование, предназначенное для их осуществления. Классификация, Сковороды, назначение, технологические требования к конструкциям аппаратов. Электрические и газовые сковороды, устройство, регулирование тепловых режимов. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели сковород. Фритюрницы. Особенности процессов жарки во фритюре. Электрические, газовые фритюрницы, устройство, регулирование тепловых режимов, правила эксплуатации. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели фритюрниц. Жарочные и пекарные шкафы, назначение, принципиальные схемы шкафов с естественным и принудительным движением теплоносителя, способы и качество регулирования тепловых режимов. Парожарочные (комбинированные) шкафы: режимы работы, эксплуатационные показатели. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
18.	2	Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева. Аппараты ИК-нагрева, шашлычные печи, грили, устройство, правила эксплуатации. СВЧ-аппараты, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности. Микроволновые печи и грили зарубежного производства.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
19.	2	Универсальные тепловые аппараты. Назначение плит, их классификация. Требования,	6	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25;

		<p>предъявляемые к конструкциям плит.</p> <p>Электрические плиты, устройства, конструктивные особенности, рабочие элементы плит, типы конфорок, их размеры, конструкции, способы регулирования мощности.</p> <p>Твёрдотопливные и газовые плиты, устройство, конструктивные особенности.</p> <p>Теплотехнические и эксплуатационные показатели работы плит.</p>		ПК-27; ПК-29
20.	2	Кипятильники и водонагреватели специального назначения для судов и вагонов-ресторанов.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
21	2	Опалочные горны. Тележки и устройства для хранения и подогрева посуды. Правила эксплуатации вспомогательного оборудования.	8	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
22	2	Единая взаимосвязанная система машин и оборудования (ЕВСМО). Совершенствование технологического процесса производства и реализации пищи на предприятиях общественного питания при использовании функциональных ёмкостей. Комплектность ЕВСМО. Состав и характеристики основного и вспомогательного оборудования и их взаимосвязь. Установка оборудования, схемы размещения. Линии самообслуживания типа ЛС в составе ЕВСМО.	6	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
23	3	<p>Понятие о погрузочно-разгрузочных и транспортных процессах. Подъёмно-транспортное оборудование, используемое на предприятиях общественного питания, его классификация.</p> <p>Грузоподъёмное оборудование. Основные узлы и элементы грузоподъёмного оборудования. Определение производительности и эксплуатационных характеристик грузоподъёмного оборудования. Конструктивные особенности грузоподъёмного оборудования, используемого в торговле и общественном питании. Лифты, подъёмники, тали, тельферы, краны, уравнительные площадки.</p> <p>Транспортирующие машины и механизмы. Машины непрерывного действия. Основные узлы и элементы транспортирующих машин непрерывного действия. Конвейеры: классификация, виды, устройство.</p> <p>Транспортирующие машины периодического действия. Тележки универсальные и специального назначения. Тележки с выжимными устройствами.</p> <p>Эксплуатационные характеристики подъёмно-транспортного оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
24	3	<p>Измерительные приборы и машины. Точность измерения, системы мер.</p> <p>Машины для определения линейных, объёмных и массовых характеристик товарных порций.</p> <p>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. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели весов. Выбор типов весов и расчёт потребного их</p>	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29

		количества, нормы оснащения. Гири, их назначение, классификация. Правила эксплуатации весов.		
25	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
26	3	Назначение торговых автоматов, их классификация, маркировка. Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы. Структурные схемы автоматов, их технические характеристики. Технико-эксплуатационные и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговым автоматам; правила эксплуатации.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
27	3	Понятие о технологическом автомате и механизированной линии по обработке продуктов. Дозирование и формование в технологических автоматах. Весовое и объёмное дозирование, дозирование по времени. Машины и механизмы для дозирования и упаковки. Конструктивные особенности и устройство. Эксплуатационно-технические и технико-экономические характеристики дозирующих и упаковочных машин.	2	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
28	3	Классификация линий комплектаций и раздачи обедов. Оборудование комплектации и раздачи обедов. Автоматизированные линии комплектации и раздачи обедов. Конструктивные особенности линий. Эксплуатационно-технические характеристики.	4	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-25; ПК-27; ПК-29
		ИТОГО	115	

## 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,

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. – ISBN 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 // IPRbooks : 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 РГА-ТУ, 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 РГА-ТУ, 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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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



(подпись)

О.В. Черкасов

« 20 » \_\_\_\_\_ марта \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ -**  
**преддипломная практика**  
(наименование производственной практики)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат  
(бакалавриат, специалитет)

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

**Курс** 5

**Зачет с оценкой** 5 курс

Рязань, 2024

## 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 12.11.2015 г. № 1332

Разработчики:

доцент кафедры технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рецензент: заведующий производством ООО «Сковорода» Н.Д. Сакирина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол №8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 1. Цели производственной практики – преддипломная практика

Целями производственной практики – преддипломная практика бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретение практических навыков по организации производства и управления на предприятии общественного питания, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

## 2. Задачи производственной практики – преддипломная практика

Задачами производственной практики – преддипломная практика являются:

- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- изучение нормативной и технической документации используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Выпускник должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

### производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участ-

ках/подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

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

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

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

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

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

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

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

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

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

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;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

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

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и

анализ эффективности проведения мотивационных программ;

- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестация работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

проектная деятельность:

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

маркетинговая деятельность:

- 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.

### 3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика – преддипломная практика входит в блок «Практики» учебного плана по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Б2.В.04(П).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и кулинарной продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептов, 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 кулинарной продукции;
- 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.)

Практика является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Производственная практика – преддипломная практика базируется на ранее изученных дисциплинах: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания», «Маркетинг», «Менеджмент», «Экономика и организация производства», «Оборудование пред-

приятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

Производственная практика – преддипломная практика базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

Производственная практика – преддипломная практика направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

С применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Практика полностью реализуется в форме практической подготовки.

#### **4. Вид, способы и форма проведения практики, применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

**Вид практики** – производственная практика.

**Способ проведения практики** – стационарная, выездная.

**Формы проведения практики** – дискретно.

**Тип производственной практики** – преддипломная практика.

#### **5. Место и время проведения производственной практики – преддипломная практика**

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия общественного питания, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, обладающие высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов;
- производственные цехи, имеющие функции кулинарного производства.

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания преддипломная практика проводится в конце 8 семестра.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-

социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики – преддипломная практика**

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования компетенций:



Код	Формулировка компетенции	Планируемые результаты
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: - нормы и правила межличностного и межкультурного взаимодействия
		Уметь: - формулировать и излагать мысли в устной и письменной форме
		Иметь навыки (владеть): - общения в коллективе
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	Знать: - концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения
		Уметь: - выявлять ключевые составляющие концепции предприятия; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленные на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда
		Иметь навыки (владеть): - разработки концепции предприятия 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	Знать: - основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов
		Уметь: - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - использовать технические средства контроля основных параметров технологических процессов
		Иметь навыки (владеть): - проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - контроля соблюдения параметров технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания

ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью 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 оборудования	Знать: - современные информационные технологии, используемые в профессиональной деятельности
		Уметь: - работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
		Иметь навыки (владеть): - использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в сфере деятельности предприятий питания
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания
		Уметь: - оценивать степень опасности последствий несоблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве
		Иметь навыки (владеть): - защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий
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	Знать: - экологические последствия внедрения новых технологических процессов производства продукции питания
		Уметь: - определять приоритеты в сфере производства продукции питания
		Иметь навыки (владеть): - разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: - классификацию и принципы работы технологического оборудования, используемого на предприятии
		Уметь: - оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
		Иметь навыки (владеть): - расчета эффективности работы оборудования, используемого на предприятии

ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: - нормативную документацию в области производства продукции питания; - организацию документооборота по производству на предприятии питания
		Уметь: - использовать нормативные документы в профессиональной деятельности
		Иметь навыки (владеть): - организации документооборота и использования нормативной, технической, технологической документации 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	Знать: - организацию системы контроля деятельности производства
		Уметь: - выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания
		Иметь навыки (владеть): - проведения контроля и управления качеством производства продукции питания
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	Знать: - требования к условиям труда персонала на предприятии питания; - потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания
		Уметь: - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
		Иметь навыки (владеть): - выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - создания и обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знать: - правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания
		Уметь: - устанавливать требования к обучению работников предприятия по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
		Иметь навыки (владеть): - организации безопасной работы сотрудников предприятия

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	Знать: - организацию и контроль работы отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания
		Уметь: - оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации
		Иметь навыки (владеть): - формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: - теории мотивации и способы стимулирования работников производства на предприятии питания
		Уметь: - использовать мотивационные программы при организации работы предприятий питания
		Иметь навыки (владеть): - оценки результатов 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	Знать: - критерии оценки профессионального уровня персонала для составления программ обучения
		Уметь: - оценивать наличие требуемых умений у работников предприятия питания и осуществление взаимодействия между ними
		Иметь навыки (владеть): - осуществления взаимодействия между работниками производства; - участия в организации профессионального обучения и аттестации работников производства
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и под-	Знать: - должностные обязанности заведующего производством на предприятии питания

	держки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей</li> </ul> <p>Иметь навыки (владеть):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации управления и обеспечения производства на предприятиях питания</li> </ul>
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические показатели деятельности предприятия общественного питания;</li> <li>- порядок проведения контроля финансовых и материальных ресурсов</li> </ul>
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия</li> </ul>
		<p>Иметь навыки (владеть):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия</li> </ul>
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила составления производственных программ, меню, технологических карт</li> </ul>
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять производственные программы, меню, технологические карты</li> </ul>
		<p>Иметь навыки (владеть):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составления производственных программ, меню, разработки технологических карт</li> </ul>
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания;</li> <li>- организацию процесса обслуживания потребителей;</li> <li>- организацию системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов</li> </ul>
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ сети предприятий общественного питания в зоне действующего предприятия;</li> <li>- определять эффективность работы используемого оборудования</li> </ul>
		<p>Иметь навыки (владеть):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснования режима работы предприятия питания и составления графика загрузки зала;</li> <li>- операционного планирования на предприятии</li> </ul>

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	Знать: - способы рационального использования ресурсов при организации технологических процессов на предприятии питания
		Уметь: - рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов на предприятии
		Иметь навыки (владеть): - организации ресурсосберегающего производства на предприятии питания
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: - средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях на предприятии питания
		Уметь: - планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях
		Иметь навыки (владеть): - применения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: - организацию и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания
		Уметь: - проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания
		Иметь навыки (владеть): - организации входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: - основы коммуникативного общения
		Уметь: - использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания
		Иметь навыки (владеть): - анализа эффективности мотивационных программ

ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знать: - требования, предъявляемые к работникам предприятия питания
		Уметь: - формулировать должностные обязанности работников предприятия питания
		Иметь навыки (владеть): - оценки профессионального уровня персонала
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знать: - критерии и показатели эффективной работы производства
		Уметь: - устанавливать критерии и показатели эффективной работы производства
		Иметь навыки (владеть): - анализа и оценки финансового состояния предприятия
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	Знать: - перечень должностей предприятия питания
		Уметь: - организовывать работу трудового коллектива
		Иметь навыки (владеть): - применения современных методов управления трудовым коллективом
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: - структуру предприятия общественного питания; - требования к планировке и оснащению предприятий питания
		Уметь: - проводить анализ компоновки помещений; - проводить оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями
		Иметь навыки (владеть): - компоновки помещений предприятия общественного питания; - в оснащении предприятий питания
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять тех-	Знать: - методику определения размеров производственных помещений, правила подбора технологического оборудования и его размещение

	<p>ническое 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)</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять размеры производственных помещений, подбирать технологическое оборудование и его размещать</li> </ul>
ПК-29	<p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания</li> </ul> <p>Иметь навыки (владеть):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания</li> </ul>
ПК-30	<p>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</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные тенденции развития индустрии питания и гостеприимства</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства</li> </ul> <p>Иметь навыки (владеть):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</li> </ul>
ПК-31	<p>способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообра-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы ценообразования</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы</li> </ul>



	зования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	Иметь навыки (владеть): - проведения маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения
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	Знать: - требования к формированию потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж
		Уметь: - выявлять требования потребителей к качественным характеристикам продуктов питания и услуг
		Иметь навыки (владеть): - подготовки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Знать: - товарные рынки пищевого сырья и продукции
		Уметь: - проводить маркетинговые исследования товарных рынков; - разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
		Иметь навыки (владеть): - участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания; - участия в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания

## **7. Структура и содержание производственной практики – преддипломная практика**

Общая трудоемкость производственной практики – преддипломной практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Контактная работа составляет 2 часа.

## Структура и содержание производственной практики – преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Компетенции	Практическая подготовка
1	2	3	4
1.	<p style="text-align: center;"><i>Подготовительный этап</i></p> <p>1.1 Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности.</p> <p>1.2 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции.</p>	<p>ОК-5 ПК-3 ПК-8 ПК-9 ПК-18</p>	<p>- Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка, трудовой дисциплины</p>
2.	<p style="text-align: center;"><i>Производственный этап</i></p> <p>2.1 Организационный раздел</p> <p>2.1.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия (местонахождение предприятия; организационно-правовая форма; тип предприятия; класс; количество мест в зале; обслуживаемый контингент потребителей; формы и методы обслуживания; основные и дополнительные услуги предприятия. Приводится информация о степени экономической успешности предприятия. Исследуются ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения).</p> <p>2.1.2 Структура управления производственно-торговым процессом предприятия (схема и краткий анализ структуры аппарата управления предприятием; основные права и обязанности всех звеньев управленческого аппарата предприятия; принципы подбора и расстановки кадров).</p> <p>2.1.3 Организация производства (ознакомление с производственной структурой предприятия, компоновкой предприятия, организацией рабочих мест. Анализ работы теплового, механического и холодильного оборудования. Участие в оперативном планировании производства. Ознакомление с распределением обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией.)</p> <p>2.1.4 Организация обслуживания потребителей (способы обслуживания клиентов; зонирование и дизайн помещений; расстановка оборудования и мебели в торговых залах; оформление меню и карты вин; элементы маркетинга и мерчандайзинга; реклама предприятия. Описать дополнительные услуги,</p>	<p>ОК-5, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22,</p>	<p>- Оценка материальных ресурсов отделов (служб);</p> <p>- планирование текущей деятельности отделов (служб) предприятия питания;</p> <p>- изучение системы бизнес-процессов и стандартов предприятия питания;</p> <p>- координация деятельности отделов (служб);</p> <p>- организация контроля исполнения персоналом принятых решений;</p> <p>- организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений;</p> <p>- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;</p> <p>- определение уровня эффективности отделов (служб)</p>

	<p>предоставляемые предприятием посетителям. Дать рекомендации по совершенствованию организации обслуживания на предприятии, внедрению прогрессивных форм обслуживания).</p> <p>2.2 Технологический раздел (анализ имеющейся на предприятии нормативной документации, регламентирующей производственный процесс: ГОСТы, сборники рецептов, технико-технологические карты, технологические инструкции, стандарты предприятия и др. Анализ меню с позиции соответствия типу и классу предприятия, последовательности записи блюд в меню. Контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также контроль за соблюдением норм и правил организации производства и реализации продукции.</p> <p>Разработка рекомендаций по повышению качества выпускаемой продукции, экономичному использованию ресурсов, внедрению рациональных способов кулинарной обработки сырья, механизации технологических процессов, совершенствованию форм организации труда, эффективному использованию оборудования).</p> <p>2.3 Экономический раздел (организация оперативного учета товарооборота; определение среднегодневного объема товарооборота; численность работников предприятия; рентабельность предприятия).</p>	<p>ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33</p>	
	<p>Выполнение индивидуального задания: проведение пробной выработки блюда, разработанного во время прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа», и составление на него технико-технологической карты</p>		<p>- Сбор, обработка и анализ информации, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.</p>
<p>3.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Заключительный этап</i></p> <p>Подготовка и оформление отчета по практике.</p>	<p>ОК-5, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10,</p>	<p>- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания.</p>

		ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33	
--	--	---	--

## **8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике – преддипломная практика**

1) Работа в команде - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

2) Проблемное обучение - стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

3) Контекстное обучение - мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

4) Обучение на основе опыта - активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.

5) Опережающая самостоятельная работа - изучение студентами нового материала до его изучения на практике.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике – преддипломная практика**

Самостоятельная работа студентов включает в себя работу со специальной литературой, нормативными документами, а также систематизацию полученной информации и использование ее для анализа конкретных ситуаций на предприятии.

Сбор, систематизация и анализ литературного и фактического материала, необходимого для подготовки отчета по практике, осуществляется студентом в соответствии с приобретенными профессиональными компетенциями, согласно методическим рекомендациям по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам преддипломной практики (Евсенина, М.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики – преддипломной практики [Электронный ресурс] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 31 с. – ЭБ РГАТУ).

В процессе прохождения преддипломной практики текущий контроль за работой студента (в том числе самостоятельной) осуществляется руководителем практики от организации в рамках индивидуальных собеседований.

## **10. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики – преддипломная практика**

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики – преддипломной практики включает самостоятельную подготовку и защиту студентом письменного отчета по результатам прохождения практики и анализа собранного материала.

Подготовка отчета проводится в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам преддипломной практики.

Сбор данных для подготовки отчета студентом проводится параллельно с

прохождением практики. По окончании практики студент-практикант предоставляет руководителю практики от университета отчет для рецензирования и последующей защиты.

Защита отчета по производственной практике – преддипломной практике происходит в присутствии комиссии, в состав которой входят преподаватели профилирующей кафедры. Защита проходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

По результатам производственной практики – преддипломной практики выставляется дифференцированная оценка. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики – преддипломная практика**

### *Основная литература:*

1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева ; Н. А. Бочкарева. - Оборудование предприятий общественного питания ; Весь срок охраны авторского права. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 434 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 978-5-4497-0507-5. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>

2. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=358232>

3. 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>

### *Дополнительная литература:*

1. 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>

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. 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>

4. 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>

5. 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 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. - Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL : <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

6. 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>

7. 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 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html>

8. 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.

9. 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>



*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.

**Программное обеспечение:**

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWHY-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMP-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

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

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Лань» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

## 12. Материально-техническое обеспечение практики

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

13. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестаций обучающихся (Приложение 1)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ – ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В  
ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс	Формулировка	Разделы практики		
		1	2	3
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	+	+	+
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		+	+
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		+	+
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью 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 оборудования		+	+
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	+	+	+
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		+	+
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		+	+
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую 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		+	+
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддерж-	+	+	+

	ки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала			
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	+	+	+
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		+	+
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать 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		+	+
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		+	+
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля		+	+
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		+	+
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		+	+
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		+	+
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	+	+	+
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		+	+
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения		+	+
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, прово-		+	+

	дять аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации			
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		+	+
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		+	+
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении 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 технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		+	+
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		+	+
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		+	+
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		+	+
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		+	+
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания		+	+

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1 Шкала академических оценок

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-и балльной шкале (зачёт с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

## 2.2 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	Раздел отчета		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-5	Знать:					
	- нормы и правила межличностного и межкультурного взаимодействия	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
	Уметь:					
	- формулировать и излагать мысли в устной и письменной форме	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
	Иметь навыки (владеть):					
- общения в коллективе	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3	
ОПК-1	Знать:					
	Знание 1: - концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Знание 2: - ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Уметь:					
	Умение 1: - выявлять ключевые составляющие концепции предприятия	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Умение 2: - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленные на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2,1.3	1.2,1.3	1.2,1.3
	Иметь навыки (владеть):					
	- разработки концепции предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1



ПК-1	Знать:					
	- основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,3,2	1,3,2	1,3,2
	Уметь:					
	Умение 1: - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	2	2	2
	Умение 2: - использовать технические средства контроля основных параметров технологических процессов	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	2	2	2
	Иметь навыки (владеть):					
	Навык 1: - проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	2	2	2
Навык 2: - контроля соблюдения параметров технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	2	2	2	
ПК-2	Знать:					
	- современные информационные технологии, используемые в профессиональной деятельности	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
	Уметь:					
	- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3
Иметь навыки (владеть):						
- использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в сфере деятельности предприятий питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2,3	1,2,3	1,2,3	
ПК-3	Знать:					
	- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2,1,3,2	1,2,1,3,2	1,2,1,3,2

	Уметь:					
	- оценивать степень опасности последствий несоблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
	- защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
ПК-4	Знать:					
	- экологические последствия внедрения новых технологических процессов производства продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь:					
	- определять приоритеты в сфере производства продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.3	1.1,1.3	1.1,1.3
	Иметь навыки (владеть):					
- разработки новых технологических процессов производства продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	2	2	2	
ПК-5	Знать:					
	- классификацию и принципы работы технологического оборудования, используемого на предприятии	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь:					
	- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
- расчета эффективности работы оборудования, используемого на предприятии	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,3	1.3,3	1.3,3	
ПК-6	Знать:					
	Знание 1: - нормативную документацию в области производства продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2	1,2	1,2

	Знание 2: - организацию документооборота по производству на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,3	1.1,3	1.1,3
	Уметь: - использовать нормативные документы в профессиональной деятельности	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,3	1,3	1,3
	Иметь навыки (владеть): - организации документооборота и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,3	1,3	1,3
ПК-7	Знать: - организацию системы контроля деятельности производства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь: - выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.4	1.4	1.4
	Иметь навыки (владеть): - проведения контроля и управления качеством производства продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
ПК-8	Знать: Знание 1: - требования к условиям труда персонала на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2,2	1.2,2	1.2,2
	Знание 2: - потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь: - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,2	1.1,2	1.1,2
	Иметь навыки (владеть):					

	Навык 1: - выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,2	1.1,2	1.1,2
	Навык 2: - создания и обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
ПК-9	Знать:					
	- правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
	Уметь:					
	- устанавливать требования к обучению работников предприятия по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
	Иметь навыки (владеть):					
- организации безопасной работы сотрудников предприятия	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2	
ПК-10	Знать:					
	- организацию и контроль работы отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.4,3	1.4,3	1.4,3
	Уметь:					
	Умение 1: - оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Умение 2: - определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,3	1.1,3	1.1,3
	Умение 3: - определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Иметь навыки (владеть):					
- формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2	

		пломная практика				
ПК-11	Знать:					
	- теории мотивации и способы стимулирования работников производства на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь:					
	- использовать мотивационные программы при организации работы предприятий питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
	- оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
ПК-12	Знать:					
	- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления программ обучения	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2,2	1.2,2	1.2,2
	Уметь:					
	- оценивать наличие требуемых умений у работников предприятия питания и осуществление взаимодействия между ними	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
	Навык 1: - осуществления взаимодействия между работниками производства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2,1.3,1.4,2	1.2,1.3,1.4,2	1.2,1.3,1.4,2
Навык 2: - участия в организации профессионального обучения и аттестации работников производства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.2	1.1,1.2	1.1,1.2	
ПК-13	Знать:					
	- должностные обязанности заведующего производством на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
	Уметь:					
	- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2,1.3	1.2,1.3	1.2,1.3
	Иметь навыки (владеть):					
	- организации управления и обеспечения производства на пред-	Производственная практика – предди-	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2

	приятиях питания	пломная практика				
ПК-14	Знать:					
	Знание 1: - экономические показатели деятельности предприятия общественного питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	3	3	3
	Знание 2: - порядок проведения контроля финансовых и материальных ресурсов	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,3	1.3,3	1.3,3
	Уметь:					
	- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	3	3	3
	Иметь навыки (владеть):					
	- анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	3	3	3
ПК-15	Знать:					
	- правила составления производственных программ, меню, технологических карт	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь:					
	- составлять производственные программы, меню, технологические карты	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
	- составления производственных программ, меню, разработки технологических карт	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
ПК-16	Знать:					
	Знание 1: - методику технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Знание 2: - организацию процесса обслуживания потребителей	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.4	1.4	1.4
	Знание 3: - организацию системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения заку-	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2

	паемых продуктов					
	Уметь:					
	Умение 1: - проводить анализ сети предприятий общественного питания в зоне действующего предприятия	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Умение 2: - определять эффективность работы используемого оборудования	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,3	1.3,3	1.3,3
	Иметь навыки (владеть):					
	Навык 1: - обоснования режима работы предприятия питания и составления графика загрузки зала	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Навык 2: - операционного планирования на предприятии	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.2,2	1.1,1.2,2	1.1,1.2,2
ПК-17	Знать:					
	- способы рационального использования ресурсов при организации технологических процессов на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь:					
	- рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов на предприятии	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
- организации ресурсосберегающего производства на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2	
ПК-18	Знать:					
	- средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях на предприятии питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.2	1.1,1.2	1.1,1.2
	Уметь:					
	- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.2	1.1,1.2	1.1,1.2
	Иметь навыки (владеть):					
- применения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.2	1.1,1.2	1.1,1.2	

		пломная практика				
ПК-19	Знать:					
	- организацию и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь:					
	- проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
- организации входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2	
ПК-20	Знать:					
	- основы коммуникативного общения	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2	1,2	1,2
	Уметь:					
	- использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2,1.3,1.4,2	1.2,1.3,1.4,2	1.2,1.3,1.4,2
	Иметь навыки (владеть):					
- анализа эффективности мотивационных программ	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,1.4,2	1.3,1.4,2	1.3,1.4,2	
ПК-21	Знать:					
	- требования, предъявляемые к работникам предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
	Уметь:					
	- формулировать должностные обязанности работников предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
	Иметь навыки (владеть):					
- оценки профессионального уровня персонала	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,1.4,2	1.3,1.4,2	1.3,1.4,2	
ПК-22	Знать:					



	- критерии и показатели эффективной работы производства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	3	3	3
	Уметь:					
	- устанавливать критерии и показатели эффективной работы производства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	3	3	3
	Иметь навыки (владеть):					
	- анализа и оценки финансового состояния предприятия	Преддипломная практика	Зачет с оценкой	3	3	3
ПК-23	Знать:					
	- перечень должностей предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
	Уметь:					
	- организовывать работу трудового коллектива	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
	Иметь навыки (владеть):					
	- применения современных методов управления трудовым коллективом	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.2	1.2	1.2
ПК-27	Знать:					
	Знание 1: - структуру предприятия общественного питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.2	1.1,1.2	1.1,1.2
	Знание 2: - требования к планировке и оснащению предприятий питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
	Уметь:					
	Умение 1: - проводить анализ компоновки помещений	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
	Умение 2: - проводить оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
	Иметь навыки (владеть):					
	Навык 1:	Производственная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3

	- компоновки помещений предприятия общественного питания	практика – преддипломная практика				
	Навык 2: - в оснащении предприятий питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
ПК-28	Знать:					
	- методику определения размеров производственных помещений, правила подбора технологического оборудования и его размещение	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
	Уметь:					
	- определять размеры производственных помещений, подбирать технологическое оборудование и его размещать	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
	Иметь навыки (владеть): - чтения чертежей	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
ПК-29	Знать:					
	- правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
	Уметь:					
	- осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
	Иметь навыки (владеть): - разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3	1.3	1.3
ПК-30	Знать:					
	- современные тенденции развития индустрии питания и гостеприимства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1,2	1,2	1,2
	Уметь:					
	- формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,1.4	1.3,1.4	1.3,1.4
	Иметь навыки (владеть): - расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	3	3	3

	выпуска продукции питания	практика – преддипломная практика				
ПК-31	Знать:					
	- принципы ценообразования	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	2,3	2,3	2,3
	Уметь:					
	- выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					
	- проведения маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
ПК-32	Знать:					
	- требования к формированию потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Уметь:					
	- выявлять требования потребителей к качественным характеристикам продуктов питания и услуг	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1,1.4	1.1,1.4	1.1,1.4
	Иметь навыки (владеть):					
	- подготовки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
ПК-33	Знать:					
	- товарные рынки пищевого сырья и продукции	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Уметь:					
	Умение 1: - проводить маркетинговые исследования товарных рынков	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.1	1.1	1.1
	Умение 2: - разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Производственная практика – преддипломная практика	Зачет с оценкой	1.3,2	1.3,2	1.3,2
	Иметь навыки (владеть):					

	<p>Навык 1: - участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания</p>	<p>Производственная практика – преддипломная практика</p>	<p>Зачет с оценкой</p>	<p>1.1,1.3,2</p>	<p>1.1,1.3,2</p>	<p>1.1,1.3,2</p>
	<p>Навык 2: - участия в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания</p>	<p>Производственная практика – преддипломная практика</p>	<p>Зачет с оценкой</p>	<p>1.3,2</p>	<p>1.3,2</p>	<p>1.3,2</p>

### 2.3. Критерии оценки на зачете с оценкой

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи.
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

### 2.4. Допуск к защите отчета

Соответствие содержания и оформления отчета по практике программе практики.

### 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Контрольные вопросы

1. Правила техники безопасности на рабочем месте
2. Структура предприятия общественного питания
3. Местонахождение предприятия
4. Организационно-правовая форма предприятия
5. Тип предприятия
6. Класс предприятия
7. Количество посадочных мест в торговом зале
8. Обслуживаемый контингент потребителей
9. Формы и методы обслуживания
10. Основные и дополнительные услуги, предоставляемые предприятием
11. Степень экономической успешности предприятия
12. Ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения
13. Структура аппарата управления предприятием
14. Права и обязанности всех звеньев управленческого аппарата предприятия
15. Принципы подбора и расстановки кадров
16. Производственная структура предприятия
17. Компоновка предприятия
18. Организация рабочих мест
19. Тепловое, механическое и холодильное оборудование: перечень и анализ его работы
20. Оперативное планирование производства
21. Распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией
22. Способы обслуживания клиентов
23. Зонирование и дизайн помещений
24. Расстановка оборудования и мебели в торговом зале
25. Оформление меню и карты вин

26. Применение маркетинга и мерчандайзинга на предприятии
27. Реклама предприятия (внутренняя и внешняя)
28. Рекомендации по совершенствованию организации обслуживания на предприятии, внедрению прогрессивных форм обслуживания
29. Перечень нормативной документации, регламентирующей производственный процесс
30. Технологические инструкции
31. Анализ меню с позиции соответствия типу и классу предприятия, последовательности записи блюд в меню
32. Контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления
33. Контроль за соблюдением норм и правил организации производства и реализации продукции
34. Рекомендации по повышению качества выпускаемой продукции, экономичному использованию ресурсов, внедрению рациональных способов кулинарной обработки сырья, механизации технологических процессов, совершенствованию форм организации труда, эффективному использованию оборудования
35. Организация оперативного учета товарооборота
36. Среднедневной объем товарооборота
37. Численность работников предприятия
38. Рентабельность предприятия
39. Определение потенциального контингента потребителей
40. Состав и деятельность основных конкурентов
41. Интенсивность конкуренции
42. Количество посетителей, входящих в зал в течение часа
43. Режим работы предприятий-конкурентов
44. Время посадки одного посетителя
45. Коэффициент загрузки зала
46. График загрузки торгового зала
47. Концепция предприятия общественного питания
48. Организация доставки сырья и полуфабрикатов на предприятие
49. Организация контроля материальных и финансовых ресурсов предприятия
50. Производственная программа предприятия
51. Организация складского хозяйства на предприятии
52. Приемка сырья и полуфабрикатов и оценка их качества
53. Порядок проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии общественного питания
54. Компоновка помещений предприятия
55. Требования к размещению оборудования на предприятии
56. Спецификация оборудования предприятия
57. Требования к персоналу предприятия общественного питания
58. Физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов
59. Организация технологического процесса производства продукции питания
60. Технические средства контроля основных параметров технологических процессов
61. Параметры технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания
62. Приоритеты в сфере производства продукции питания
63. Классификация и принципы работы технологического оборудования
64. Требования к условиям труда персонала на предприятии питания
65. Потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания
66. Теории мотивации и способы стимулирования работников производства на предприятии питания
67. Мотивационные программы при организации работы предприятий питания
68. Организация профессионального обучения и аттестации работников производства
69. Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях
70. Правила этикета

71. Требования к формированию потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж
72. Расчет прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
73. Принципы ценообразования на продукцию питания
74. Формирование ассортимента продукции питания и продвижение ее на рынке
75. Товарные рынки пищевого сырья и продукции
76. Выбор поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания

### 3.2 Структура отчета

#### Введение

1. Организационный раздел
  - 1.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия
  - 1.2 Структура управления производственно-торговым процессом предприятия
  - 1.3 Организация производства
  - 1.4 Организация обслуживания потребителей
2. Технологический раздел
3. Экономический раздел

#### Заключение

#### Список использованных источников

#### Приложения:

- меню предприятия;
- документы по учету и движению продукции;
- планировка предприятия.

#### Индивидуальное задание

#### 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

4.1. Положение о формах, периодичности и порядке проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева».

4.2 Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам преддипломной практики (Евсенина, М.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовки отчета по итогам производственной практики – преддипломной практики [Электронный ресурс] / М.В. Евсенина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2020. – 31 с. – ЭБ РГАТУ)

4.3 Методические указания по проведению защиты производственной практики – преддипломная практика

1.	Сроки проведения промежуточной аттестации	В соответствии с графиком защит, утвержденным заведующим кафедрой
2.	Место и время проведения промежуточной аттестации	В учебной аудитории во время защиты отчета
3.	Требование к техническому оснащению	В соответствии с паспортом аудитории
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Комиссия, состоящая из научно-педагогических работников кафедры технологии общественного питания, утвержденная распоряжением по кафедре
5.	Вид и форма заданий	Отчет
6.	Время для выполнения заданий	15 минут
7.	Возможность использования дополнительных материалов:	Обучающийся не может пользоваться дополнительными материалами

8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Председатель комиссии
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в зачетную ведомость и доводится до сведения обучающихся после проведения дифференцированного зачета
11.	Апелляция результатов	в порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в ФГБОУ ВО РГТУ



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

« 20 » марта 2024 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) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Форма обучения заочная

(очная, заочная)

Курс 1

Семестр \_\_\_\_\_

Зачет 1 курс

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2024

### 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



(подпись)

Забара А.Л.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин



Чивилева И.В.

## **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, 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 рецептов, 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	Курсы
		1
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	10	10
В том числе:	-	-
Лекции	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	94	94
В том числе:	-	-
Подготовка к тестам	24	24
Проработка конспектов лекций	70	70
<i>Контроль</i>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	10	10

#### 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.	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права	1				10	11	ОК-4, ПК-19
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.			1		10	11	ОК-4, ПК-19
3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.			1		10	11	ОК-4, ПК-19
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)					10	10	ОК-4, ПК-19

5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.			1		10	11	ОК-4, ПК-19		
6.	Состав правонарушения (преступления)			1		10	11	ОК-4, ПК-19		
7.	Гражданская отрасль права	1				14	15	ОК-4, ПК-19		
8.	Экологическая отрасль права	2		1		10	13	ОК-4, ПК-19		
9.	Финансовая отрасль права			1		10	11	ОК-4, ПК-19		
	Итого	4		6		94	104			

### 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										
	Не предусмотрено									
Последующие дисциплины										
1.	Философия	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ разделов	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.	1	ОК-4, ПК-19
2	Понятие нормы права и её классификация. Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общеакрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.		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.		ОК-4, ПК-19
4	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.		ОК-4, ПК-19
5	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.		ОК-4, ПК-19
6	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.		ОК-4, ПК-19
7	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	1	ОК-4, ПК-19
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемые 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.		ОК-4, ПК-19
	ИТОГО		4	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	<b>Введение.</b> 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.		ОК-4, ПК-19
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общеукрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	1	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.	1	ОК-4, ПК-19
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.		ОК-4, ПК-19
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	1	ОК-4, ПК-19
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние (действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	1	ОК-4, ПК-19



7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.		ОК-4, ПК-19
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемые объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	1	ОК-4, ПК-19
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	1	ОК-4, ПК-19
	ИТОГО		6	

**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.	10	ОК-4, ПК-19
2.	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общеакрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	10	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.	10	ОК-4, ПК-19
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	10	ОК-4, ПК-19

	лица)			
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	10	ОК-4, ПК-19
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	10	ОК-4, ПК-19
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	14	ОК-4, ПК-19
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемые объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	10	ОК-4, ПК-19
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	10	ОК-4, ПК-19
	ИТОГО		94	

**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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «Znanium.com» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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-PWNKG		
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

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

**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

20 марта 2024 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**

Уровень профессионального образования бакалавриат

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

Направленность (Профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Курс 1

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет 1 курс

Экзамен не предусмотрено

Рязань 2024

## 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 «20» марта 2024 г., протокол № 8

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», реализуется в базовой части «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Б.1.В.12 реализуемые в 1 семестре, 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 рецептов, 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 (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 в 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</li><li>•</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• выполнять контрольные нормативы, предусмотренные рабочей программы дисциплины с учетом состояния</li></ul>	– методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями;

	профессиональной деятельности		здоровья и функциональных возможностей своего организма.	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
--	-------------------------------	--	--	--

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	КУРС					
		1	2	3	4	5	6
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>6</b>	<b>6</b>					
В том числе:		-					
Лекции							
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	6	6					
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
<i>Другие виды аудиторной работы</i>							
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>318</b>	<b>318</b>					
В том числе:		-					
Дневник самоконтроля							
Контрольная работа	162	162					
Реферат	156	156					
<i>контроль</i>	4	4					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет					
Общая трудоемкость час	328	328					
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6					

#### 5. Содержание дисциплины

##### Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Общефизическая подготовка			4		156	160	ОК-8
2	Профессионально-прикладная физическая культура			2		162	164	ОК-8

**Разделы дисциплины и междисциплинарные связи**

Не предусмотрено

**Лекционные занятия**

Не предусмотрено

**Лабораторные занятия**

Не предусмотрено

**Практические занятия (семинары)**

№ занятия	Номер раздела дисциплины	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час)	Формируемые компетенции
1	3	1	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	ОК-8
2	3	1	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	ОК-8
3	3	1	Развитие профессионально-значимых качеств.	2	ОК-8

**Самостоятельная работа**

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1 курс	Социально-биологические основы самостоятельных занятий по физической культуре	156	ОК – 8	Реферат
1 курс	Составление комплекса физических упражнений для конкретной группы мышц	162	ОК – 8	Контрольная работа

**Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено**

**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			+		+	защита реферата, контрольная работа, 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZnaniUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

«20» марта 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания (ППОП)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат  
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

общественного питания

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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Курс 5 (пятый)

Семестр \_\_\_\_\_

Курсовой проект \_\_\_\_\_ курс

Зачет \_\_\_\_\_ семестр

Экзамен 5 (пятый) курс

Рязань, 2024 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:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП

(должность, кафедра)



(подпись)

Туркин В.Н.

(Ф.И.О.)

ст. преподаватель ТОПиПСХП

(должность, кафедра)



(подпись)

Горшков В.В.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.



## **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 систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

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

**Индекс дисциплины:** Б1.В.01. Вариативная часть.

**Область профессиональной деятельности выпускников:**

- 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 в дисциплине раскрываются частично.

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования нормативных и нормативно-технических стандартов в области организации производства и проектирования предприятий общественного питания;</li> <li>- общие принципы и последовательность объёмно-планировочных решений при проектировании предприятий;</li> <li>- современные тенденции компоновки помещений и предприятий в соответствии с их функциональным назначением, технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативно-технической документацией по организации производства и проектирования предприятий общественного питания;</li> <li>- осуществлять объёмно-планировочную компоновку цехов и помещений предприятия;</li> <li>- производить планировку цехов и оснащение рабочих мест с учётом требований к монтажу оборудования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками работы с нормативной и технической документацией;</li> <li>- выбора объёмно-планировочных решений в зависимости от специфики предприятия;</li> <li>- практическими навыками планировки помещений в соответствии с их функциональным назначением.</li> </ul>
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, выполненно-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- состав и содержания технического задания на проектирование предприятий малого бизнеса;</li> <li>- нормативы расчёта и технико-экономическое обоснование;</li> <li>- структуру производства предприятий питания, его оператив-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- составлять задание на проектирование и разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методам поиска требуемой нормативной документации и информации, практическими навыками разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия;</li> <li>- методами разработки производ-</li> </ul>

	<p>го проектной организацией, уметь читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>ное планирование и организацию, методы технологических расчётов с использованием инновационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания;</li> <li>- 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;</li> <li>- читать и разрабатывать чертежи с использованием автоматизированного проектирования.</li> </ul>	<p>ственной программы в зависимости от специфики предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами расчёта потребности предприятия в сырье;</li> <li>- методами расчёта численности работников предприятия;</li> <li>- методам расчёта и подбора торгово-технологического и вспомогательного оборудования;</li> <li>- методами расчёта площадей помещений;</li> <li>- навыками выполнения чертежей, планировочных решений помещений, объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания использованием систем автоматизированного проектирования.</li> </ul>
ПК-29	<p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления и современные тенденции проектирования и реконструкции предприятий;</li> <li>- состав, содержание и требования, предъявляемые к проектной документации;</li> <li>- современные технологии производства кулинарной продукции и применяемого оборудования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать и обосновывать экономическую и техническую целесообразность принятых проектных решений;</li> <li>- проводить анализ проектной документации на соответствие нормативным, нормативно-техническим стандартам и ведомственным материалам;</li> <li>- использовать системы автоматизированного проектирования предприятий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методам поиска и использования информации в области инновационного развития предприятий общественного питания;</li> <li>- методами оценки принятых проектных, технологических и конструктивных решений при проектировании предприятий;</li> <li>- практическим навыкам разработки проектов с использованием систем автоматизированного проектирования предприятий.</li> </ul>

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>22</b>					<b>22</b>
В том числе:	-					-
Лекции	6					6
Лабораторные работы (ЛР)	-					-
Практические занятия (ПЗ)	8					8
Семинары (С)						
Коллоквиумы (К)						
Курсовой проект (аудиторная нагрузка)						
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>157</b>					<b>157</b>
В том числе:	-					-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-					-
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	157					157
Вид промежуточной аттестации - экзамен	9					9
<b>Общая трудоемкость час</b>	<b>180</b>					<b>180</b>
<b>Зачетные Единицы Трудоемкости</b>	<b>36</b>					<b>36</b>
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	<b>22</b>					<b>22</b>

#### 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 ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	1	-	-	+	18,5	19,5	ПК-27; ПК-28; ПК-29
2	Основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания	1	-	2	+	20,5	23,5	ПК-27; ПК-28; ПК-29
3	Технологические расчёты	2	-	4	+	76	82	ПК-27; ПК-28; ПК-29
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	1	-	2	+	28,5	31,5	ПК-27; ПК-28; ПК-29
5	Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания	1	-	-	+	13,5	14,5	ПК-27; ПК-28; ПК-29

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>						
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 подразделов	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. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типы проектов. Нормативная документация. Состав и содержание проекта.	1	ПК-27; ПК-28; ПК-29
2	2. Основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания	<b>Технико-экономическое обоснование проекта</b> Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	1	ПК-27; ПК-28; ПК-29
3	3. Технологические расчёты	<b>Производственная программа предприятий.</b> 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. <b>Производственная программа цехов и расчёт численности работников.</b> Производственная программа и режим работы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Расчёт численности работников по нормам времени, по нормам выработки, по укрупнённым показателям. Составление графика выхода на работу производственных работников.	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29
4	4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	<b>Производственные помещения.</b> 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	1	ПК-27; ПК-28; ПК-29

		процессов в цехах. Требования научной организации труда и эргономики к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки цехов и помещений.		
5	5. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания	<b>Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания.</b> Цель планировки. Порядок выполнения планировки здания. Основные критерии определяющие объёмно-планировочное решение предприятия.	1	ПК-27; ПК-28; ПК-29

#### 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	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
2.	3	Разработка производственной программы предприятия	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
4.	3	Составление производственной программы горячего цеха Расчёт требуемого объема пищеvarочных котлов. Построение графиков загрузки котлов. Расчет необходимого количества плит и жарочных шкафов.	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29	
7.	4	Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой оборудования.	2	ПК-27; ПК-28; ПК-29	

#### 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.)	Компетенции ОК, ПК
1.	1	Классификация предприятий общественного питания. Система автоматизации проектирования. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
2.	1	Система автоматизации проектирования (САПР).	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
3.	1	Функциональная структура предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в	10	ПК-27; ПК-28; ПК-29

		зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).		
4.	2	Проектирование предприятий питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях Проектирование заготовочных предприятий.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
5.	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
6.	2	Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29
7.	3	Расчёт прочей продукции и покупных товаров предприятий доготовочных и работающих на сырье.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
8.	3	Расчёт количества реализуемых блюд с использованием коэффициента потребления блюд.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
9.	3	Разработка производственной программы магазинов кулинарии и отделов по реализации полуфабрикатов и кулинарных изделий	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
10.	3	Разработка производственной программы цехов заготовочных предприятий	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29
11.	3	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.	10	ПК-27; ПК-28; ПК-29
12.	3	Технологический расчёт и подбор оборудования. Расчёт и подбор механического, подъёмно-транспортного, холодильного и теплового оборудования, механизированных поточных линий	10	ПК-27; ПК-28; ПК-29
13.	3	Технологический расчёт и подбор теплового оборудования, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов	12	ПК-27; ПК-28; ПК-29
14.	3	Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.	10	ПК-27; ПК-28; ПК-29
15.	3	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.	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29
16.	4	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.	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29
17.	4	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.	8	ПК-27; ПК-28; ПК-29



18.	4	Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
19.	4	Подсобные помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.	6	ПК-27; ПК-28; ПК-29
20.	5	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.	9	ПК-27; ПК-28; ПК-29
21	5	Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.	4	ПК-27; ПК-28; ПК-29
22.	1,2,3,4,5	Проработка лекций (1 час на лекцию)	3	ПК-27; ПК-28; ПК-29
23.		Подготовка к экзамену	9	ПК-27; ПК-28; ПК-29

## 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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

<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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 орга-  
низация общественного питания

 О. В. Черкасов  
«20» марта 2024 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(и))** Технология организации ресторанного дела

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

**Курс** 1

**Курсовая(ой) работа/проект** не предусмотрено

**Зачет** 1 курс

**Экзамен** не предусмотрен

**Рязань 2024**

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **1. Цели 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 учебной дисциплины в структуре образовательной программы:**

Данный курс является компонентом совокупности учебных мероприятий, самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела». Дисциплина «Этикет застолья и обслуживания стола» относится к основным дисциплинам Блока 1 вариативной части Б1.В.02, преподается на 1 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 рецептов, 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, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* 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.



### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК)
1.	Этикет приёма.	Виды приёмов и их особенности.	1	ОПК-5, ПК-12
2.	Проведение приёма	Рассадка за столом. Распределение мест. Завершение приёма.	1	ОПК-5, ПК-12
3.	Этикет ресторана	Питание дома и вне дома. Признаки хорошего ресторана. Основные ошибки при обслуживании.	1	ОПК-5, ПК-12
4.	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	Коллективная ответственность всех сотрудников предприятия за возможное производство некачественной продукции и некачественное обслуживание посетителей.	1	ОПК-5, ПК-12
5.	Имидж работника в сфере общественного питания	Понятие имиджа. Самопрезентация. Правила «деловой гигиены».	1	ОПК-5, ПК-12
6.	Этикет застолья в разных странах	Особенности этикета обслуживания стола и приёма пищи в европейских странах.	1	ОПК-5, ПК-12

### 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	Понятие этикета. Функции этикета. Основные принципы этикета.	1	ОПК-5, ПК-12
2.	2	Культура застолья разных эпох и стран.	1	ОПК-5, ПК-12
3.	3	Понятие, значение и виды приемов.	1	ОПК-5, ПК-12
4.	4	Еда как часть определенной культуры. Особенности и различия европейской и азиатской кухни. Поведение за столом.	1	ОПК-5, ПК-12
5.	5	Виды ресторанов. Выбор ресторана.	1	ОПК-5, ПК-12
6.	6	Основные качества специалиста в индустрии питания.	1	ОПК-5, ПК-12
7.	7	Понятие имиджа. Самопрезентация.	1	ОПК-5, ПК-12
8.	8	Особенности этикета обслуживания стола и приёма пищи в европейских странах.	1	ОПК-5, ПК-12

## 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.	9	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.	9	ОПК-5, ПК-12
3.	3	Понятие, значение и виды приемов. Основные виды приемов. Способы сервировки. Приемы "В галстук" (официальные). Подготовка приема (выбор даты, список гостей, рассылка приглашений, план рассадки, кувертные карточки, меню, сценарий проведения приема, сервировка, тосты и речи, схема приема). Порядок проведения приема с рассадкой гостей. Особенности проведения приемов без рассадки. Поведение на приеме. Приемы "Без галстука" (неофициальные). Домашние приемы. Приемы в помещении (дресс-коды, правила проведения, выбор блюд и напитков). Приемы на открытом воздухе (дресс-коды, правила проведения, выбор блюд и напитков)	12	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.	12	ОПК-5, ПК-12
6.	6	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	12	ОПК-5, ПК-12
7.	7	Имидж работника в сфере общественного питания	12	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.	12	ОПК-5, ПК-12

## 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Не предусмотрена

## 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	
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 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 05.02.2025 (автопродлонгация). - 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 с. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ) от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивиду-	01.12.2018 - 01.12.2021

	альным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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 Plagiat	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLI-	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>

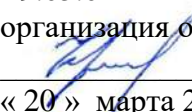
BRARY.RU	
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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  
« 20 » марта 2024 г.

**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** заочная

**Курс** 3

**Семестр** \_\_\_\_\_ -

**Курсовая(ой) работа/проект** - \_\_ курс

**Зачет** \_ курс

**Экзамен** 3 курс

Рязань 2024

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 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 выпускников:*

- 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;
- 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-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методику научных исследований и анализа технологических процессов	анализировать изучаемые явления и обобщать полученные результаты	методами статистического анализа экспериментальных данных и параметров технологического 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 теоретического и экспериментального 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	Курс	
		2	3
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	18		18
В том числе:	-	-	-
Лекции	8		8
Практические занятия (ПЗ)	10		10
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	153		153
В том числе:	-	-	-
Выполнение домашних заданий по соответствующим темам разделов дисциплины	55		55
Подготовка к контрольным работам	48		48
Подготовка к тестированию	50		50
Контроль	9		9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен
Общая трудоемкость час	180		180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5		5
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	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 экзам)	
1	Методологические основы и методы научных исследований	2	-	34	36	ПК-24
2	Планирование эксперимента	2	2	40	44	ПК-24, ПК-25
3	Статистическая обработка результатов исследования	2	6	43	51	ПК-24, ПК-26
4	Анализ и оформление результатов научно-исследовательских работ	2	2	36	40	ПК-25, ПК-26

##### 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
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	Методология научных исследований, виды исследований. Понятие методики и методов научных исследований.	2	ПК-24
2.	2	Планирование технологического эксперимента. Общие принципы и этапы планирования научного исследования	2	ПК-24, ПК-25
3.	3	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка.	2	ПК-24, ПК-26
4.	4	Основные источники информации, необходимые для проведения научных исследований в области технологии и организации общественного питания	2	ПК-25, ПК-26

### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	2	Разработка однофакторного эксперимента	2	ПК-24
2.	3	Вычисление статических характеристик вариационного ряда	2	ПК-24, ПК-26
3.		Дисперсионный анализ	2	ПК-24, ПК-26
4.		Корреляционно-регрессионный анализ	2	ПК-24, ПК-25
5.	4	Оформление и представление результатов НИР (отчет, доклад, презентация, статья)	2	ПК-26

### 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	Основы и методы научных исследований	6	ПК-24
2.		Этапы научно-исследовательской работы	8	ПК-24
3.		Оборудование и приборы, применяемые в лабораторных исследованиях. Лабораторная посуда	6	ПК-24
4.		Отбор и хранение проб. Методы фиксации проб	6	ПК-24
5.		Стандартизация и контроль лабораторных процессов. Правила безопасности выполнения лабораторных работ	8	ПК-24



6.	2	Планирование и составление программы исследования. Ведение журнала учета и наблюдений	18	ПК-24, ПК-25
7.		Специализированные научные исследования	22	ПК-24, ПК-25
8.	3	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка. Статистические методы проверки гипотез	15	ПК-24, ПК-26
9.		Дисперсионный и корреляционно-регрессионный анализы	8	ПК-24, ПК-26
10.		Компьютерная оценка данных научного исследования	20	ПК-24, ПК-26
11.	4	Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой	8	ПК-25
12.		Выполнение теоретического исследования и написание обзора литературных данных по выбранному направлению исследований	8	ПК-25, ПК-26
13.		Виды и особенности сбора информационных данных по теме НИР на предприятии	8	ПК-25, ПК-26
14.		Требования к написанию отчетов, научных публикаций, докладов для презентаций по результатам НИР	12	ПК-26

### 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	
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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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

<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Обществом с ограниченной ответственностью Компания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 РГТУ, 2020. –ЭБС РГТУ. - 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 РГТУ, 2020. –ЭБС РГТУ. - 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-JFYKVGWMP-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

<b>Профессиональные БД</b>	
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

20 марта 2024 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 \_\_заочная\_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_

Экзамен 3 курс

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального стандарта образования в области производства и организации общественного питания, утвержденного 12 ноября 2015 года № 1332

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В

## 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 рецептов, 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.

Предшествующие дисциплины: физика, математика, правоведение.

Последующие дисциплины: контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях 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, 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-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 качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	-теоретические основы метрологии;	-проводить измерения и обрабатывать результаты: организовывать метрологический контроль торгового 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. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	курс			
		1	2	3	4
Заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	18			18	
В том числе:					
Лекции	8			8	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	10			10	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	153			153	
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Проработка конспекта лекций	33			33	
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	120			120	
<b>Контроль</b>	9			9	
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	180			180	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5			5	
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	18			18	

## 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 экзама)	
1.	Техническое регулирование.	2	-	2	-	30	34	ОК-4
2.	Метрология.	2	-	4	-	46	52	ПК-1
3.	Стандартизация.	2	-	2	-	41	45	ОК-4;ПК-25
4.	Сертификация.	2	-	2	-	36	40	ОК-4;ПК-1; ПК-25
Итого		8	-	10	-	153	171	

### 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>					
1.	Физика	-	+	+	-
2.	Математика	-	+	+	-
3.	Правоведение	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>					
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
2.	Метрология	Классификация измерений. Методы и методика измерений. Классификация средств измерений.	2	ПК-1
3.	Стандартизация	Методы стандартизации. Показатели стандартизации и унификации.	2	ОК-4;ПК-25
4.	Сертификация	Сертификация продукции: понятия, цели, принципы, формы, значение.	2	ОК-4;ПК-1; ПК-25
Общее количество лекций			8	

#### 5.4 Лабораторные занятия

Не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Общая характеристика технического регулирования: понятие о техническом регулировании. Основные понятия, цели, задачи, принципы, сферы применения, объекты, субъекты технического регулирования	2	ОК-4
2.	2	Методы определения погрешностей результатов измерений	4	ПК-1
3.	3	Международная и региональная стандартизация: задачи международного сотрудничества, организации по стандартизации. Применение международных и региональных стандартов в отечественной практике	2	ОК-4; ПК-25
4.	4	Порядок подтверждения соответствия. Законодательная и нормативная документация. Декларирование соответствия	2	ОК-4; ПК-1; ПК-25
Всего часов			10	

#### 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.	1	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники, цели и принципы.	6	ОК-4
2.	1	Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании».	6	ОК-4
3.	1	Виды, применение, порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента и стандарта. Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов.	6	ОК-4
4.	1	Государственный контроль над соблюдением требований технических регламентов.	6	ОК-4
5.	1	Информация о нарушении требований технических регламентов и отзывов продукции	6	ОК-4
6.	2	Роль измерений и значение метрологии в области общественного питания.	4	ПК-1
7.	2	Виды физических величин. Системы единиц физических величин. Международная система единиц физических величин.	4	ПК-1

8.	2	Классификация измерений. Принципы измерений. Классификация средств измерений.	6	ПК-1
9.	2	Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Перспективы развития эталонов	4	ПК-1
10.	2	Погрешности измерений и средств измерений: определение, источники. Классификация погрешностей.	6	ПК-1
11.	2	Метрологические характеристики средств измерений. Методы уменьшения погрешностей результатов измерений.	4	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.	6	ПК-1
13.	2	Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений». Государственный метрологический надзор РФ.	4	ПК-1
14.	2	Метрологические службы ФОИВ Система воспроизводства единиц физических величин. Поверка и калибровка средств измерений.	4	ПК-1
15.	2	Международное сотрудничество в области метрологии. Международная организация законодательной метрологии.	4	ПК-1
16.	3	Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики	8	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.	8	ОК-4 ПК-25
18.	3	Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, систематизация, типизация, систематизация, селекция и др. Показатели стандартизации и унификации. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.	11	ОК-4 ПК-25
19.	3	Уровни стандартизации. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	6	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.	8	ОК-4 ПК-25
21.	4	Нормативно – правовая база сертификации.	6	ОК-4 ПК-25
22.	4	Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	6	ОК-4 ПК-1; ПК- 25
23.	4	Декларирование соответствия: понятия, объекты, формы.	6	ОК-4

		Схемы декларирования соответствия о сертификации		ПК-1; ПК-25
24.	4	Обязательная сертификация: понятие, особенности, объекты. Схема сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки и отмены действия сертификата соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	6	ОК-4 ПК-1; ПК-25
25.	4	Сертификация импортируемой продукции подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Признание результатов подтверждения соответствия.	6	ОК-4 ПК-25
26.	4	Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. Санитарно-эпидемиологическое заключение.	6	ОК-4 ПК-1
Итого			153	
Подготовка и сдача экзамена			9	-

## 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 // IPRbooks : 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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. 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-FDWHYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMP-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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

«20» марта 2024 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 заочная

(очная, заочная)

Курс 5

Семестр \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр

Зачет \_\_\_\_\_ семестр

Экзамен 5 курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 ноября 2015 г. № 1332

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: доцент кафедры «Организация агробизнеса»  
(должность, кафедра)



Н.Н. Пашканг

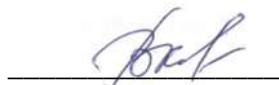
ст. преподаватель кафедры «Организация агробизнеса»  
(должность, кафедра)



Е.А. Строкова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Организация агробизнеса»  
(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), профиля «Технология организации ресторанного дела». Шифр дисциплины по учебному плану Б1.В.05. Преподается на пятом курсе.

Дисциплина базируется на знаниях материала по курсам «Экономика», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании». Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика и организация производства» необходимы для освоения ряда тем по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания», «Ресторанное дело». Студент 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

Компетенции	Знать	Уметь	Владеть	
ПК-5	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>- теоретические основы расчета производственных мощностей оборудования предприятий общественного питания;</p> <p>- теоретические основы оценки эффективности внедрения инноваций</p>	<p>- выполнять расчёты производственной мощности оборудования ресторана и уровня её использования;</p> <p>- обосновывать экономическую целесообразность вложения финансовых средств в инновации для развития ресторана</p>	<p>- методами расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования ресторана;</p> <p>- методами обоснования экономической целесообразности и вложений финансовых средств в инновации для развития ресторана</p>
ПК-10	<p>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</p>	<p>- производственную программу и товароборот предприятий общественного питания: сущность, состав, анализ, планирование и пути увеличения;</p> <p>- основы системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
ПК-14	<p>способностью проводить мониторинг и анализировать результаты</p>	<p>финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятия</p>	<p>проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-</p>	<p>проведения мониторинга и анализа результатов финансово-</p>

Компетенции	Знать	Уметь	Владеть
финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	питания, методы анализа и планирования; методику оценки финансового состояния предприятия питания	хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам 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	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	Курс			
					5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14				14
В том числе:		-	-	-	
Лекции	6				6
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8				8
Семинары (С)					
КСР					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	193				193
В том числе:		-	-	-	
- проработка лекций	3				3
- подготовка к практическим занятиям	4				4
- изучение учебного материала по литературным источникам (в т.ч. с подготовкой конспектов, докладов и презентаций)	186				186
<b>Контроль</b>	9				9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен				экзамен
Общая трудоемкость час	216				216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6				6
Контактная работа (по учебным занятиям)	14				14

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич. занятия.	Самост. работа студента	Экзамен	Всего час.	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	<b>Раздел I. Экономика предприятия</b>						
1.1	Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация предприятий. Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике.			15		15	ОК-3
1.2.	Производственные ресурсы ресторана: формирование и эффективность использования Производственная мощность оборудования ресторана	2	2	40		44	ОК-3, ПК-14, ПК-22, ПК-5
1.3.	Планирование производства продукции и товарооборот ресторана			18		18	ОК-3, ПК-10
1.4.	Калькуляция и ценообразование в ресторанном деле			18		18	ОК-3, ПК-10, ПК-14, ПК-22
1.5.	Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана	1	2	22		25	ОК-3, ПК-14, ПК-22
1.6.	Налоговая система, виды и функции налогов. Налогообложение ресторанного бизнеса.			14		14	ОК-3, ПК-14, ПК-22
1.7.	Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанного бизнеса	1	2	22		25	ОК-3, ПК-5
2	<b>Раздел II. Организация производства</b>						
2.1.	Понятие, направления, уровни и формы организации производства в ресторанном деле	2		12		14	ОК-3
2.2.	Организация снабжения ресторана сырьем и товарами			16		16	ОК-3, ПК-10
2.3.	Организация, нормирование и оплата труда работников ресторана		2	16		18	ОК-3
	Экзамен				9	9	
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>193</b>	<b>9</b>	<b>216</b>	



## 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									
<b>Предшествующие дисциплины</b>												
1.	Экономика	+										
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		+									
3	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании		+									
<b>Последующие дисциплины</b>												
1.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+									
2.	Ресторанное дело	+	+									

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тема лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	<b>Раздел I. Экономика предприятия</b>	<b>Производственные ресурсы ресторана: формирование и эффективность использования</b> Состав факторов производства. Основные фонды (капитал) , их состав, структура и воспроизводственная характеристика. Виды износа и амортизация основных фондов. Оборотные средства (капитал): понятие, состав и классификация. Нормирование как основная часть процесса планирования оборотных средств. Трудовые ресурсы - понятие, состав и структура. Факторы, обуславливающие уровень производительности труда.	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
2.		<b>Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана.</b> Экономическая сущность валового дохода. Источники дохода ресторана. Планирование валового дохода. Прибыль и рентабельность ресторана. Классификация видов прибыли предприятия по источникам их формирования.	1	ОК-3, ПК-14, ПК-22

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тема лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Методы планирования прибыли ресторана. Оценка финансового состояния деятельности ресторана.		
3		<b>Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанный бизнеса.</b> Понятие инновации, инвестиции, капитальные вложения, капитальное строительство, их назначение, состав, структура и источники финансирования. Методы обоснования инновационных проектов в ресторанном бизнесе	1	ОК-3, ПК-5
4.	<b>Раздел II Организация производства</b>	<b>Понятие, направления, уровни и формы организации производства в ресторанном деле.</b> Понятие организации производства. Формы, уровни и направления организации производства на предприятиях общественного питания. Структура производства предприятий питания. Структура производственного процесса в ресторане. Классификация операций по назначению и по способу выполнения. Методы организации основного производства в ресторане.	2	ОК-3
	<b>Итого</b>		6	

#### 5.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрен

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1	1	Расчет показателей использования основных и оборотных фондов (капитала) ресторана Расчет показателей использования трудовых ресурсов Расчет производственной мощности оборудования ресторана	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22, ПК-5
2	1	Анализ валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана. Комплексная оценка влияния состава товарооборота на конечные финансовые результаты ресторана	2	ОК-3, ПК-14, ПК-22
4	1	Методы оценки эффективности инновационно-инвестиционных проектов в ресторанном бизнесе.	2	ОК-3, ПК-5

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
5.	2	Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени. Расчёт заработной платы рабочих ресторана при индивидуальной и бригадной сдельной форме оплаты труда. Итоговая контрольная работа.	2	ОК-3
	<b>Итого</b>		<b>10</b>	

### 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
1.	1	Предприятие: цель, задачи, функции. (2 ч) Классификация предприятий. (7 ч) Роль и место ресторанов в условиях рыночной экономики (3 ч). Классификация предприятий общественного питания (3 ч).	15	ОК-3
2.	1	Пути повышения эффективности использования производственных ресурсов ресторана (24 ч). Виды оценок основных фондов (2 ч). Производственная мощность оборудования ресторана (1ч) Пути повышения эффективности использования производственной мощности оборудования ресторана (11 ч) Проработка лекций (1 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	40	ОК-3, ПК-14, ПК-22, ПК -5
3.	1	Товарооборот ресторана: сущность, состав и структура. (2 ч) Пути роста товарооборота ресторана в современных условиях (2 ч).	18	ОК-3, ПК-10

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость задания (общая), час.	Компетенции ОК, ПК
		<p>Оперативное планирование на предприятиях питания. (2 ч)</p> <p>Анализ и планирование производственной программы и товарооборота ресторана. (6 ч)</p> <p>Презентации по специфике организации питания на корабле, на борту самолета, на железной дороге и др. (3 ч)</p>		
4.	1	<p>Сущность и классификация издержек обращения. Особенности состава и классификации затрат в ресторанном бизнесе. (4 ч)</p> <p>Анализ издержек обращения. (2 ч)</p> <p>Планирование издержек обращения. (2 ч)</p> <p>Основы системы товародвижения и логистических процессов ресторана. (4 ч)</p> <p>Пути повышения эффективности использования текущих затрат. (1 ч)</p> <p>Калькуляция продажных цен на продукцию ресторана. (2 ч)</p> <p>Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья. (1 ч)</p> <p>Особенности формирования цен в ресторане. (2 ч)</p>	18	ОК-3, ПК-10 ПК-14 ПК-22
5.	1	<p>Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана (2,5 ч)</p> <p>Распределение и использование прибыли ресторана. (2 ч)</p> <p>Направления повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности ресторана (8 ч)</p> <p>Пути оздоровления финансового состояния ресторана. (8 ч)</p> <p>Проработка лекций (0,5 ч)</p> <p>Подготовка к практическим занятиям (1 ч)</p>	22	ОК-3, ПК-14 ПК-22
7.	1	<p>Сущность налоговой системы и налогов и их роль в экономике государства. (2 ч)</p> <p>Принципы и функции налогов. Классификация налогов. (2 ч)</p> <p>Виды систем налогообложения в России. (4 ч)</p> <p>Виды ответственности за</p>	14	ОК-3, ПК-14 ПК-22

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость задания (общая), час.	Компетенции ОК, ПК
		нарушение налогового законодательства в РФ. (2 ч) Налогообложение ресторанного бизнеса. (4 ч)		
8.	1	Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанного бизнеса (2,5 ч) Методы оценки эффективности инновационно-инвестиционных проектов в ресторанном бизнесе. (12 ч) Эффективность инноваций и социальные последствия их внедрения. (2 ч) Инвестиционная деятельность ресторанов (4 ч) Проработка лекций (0,5 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	22	ОК-3, ПК-5
9.	2	Анализ структуры производственного процесса. Оценка уровня механизации производства. (2 ч) Организация работы отдельных цехов ресторана (9 ч). Проработка лекций (1 ч)	12	ОК-3,
10.	2	Планирование потребности в сырье для выполнения производственной программы. (2 ч) Анализ и планирование запасов сырья и товаров. (2 ч) Методики выбора поставщиков. (2 ч) Определение оптимальных размеров заказа. (2 ч) Определение уровня страховых запасов сырья и товаров. (2 ч) Формы обеспечения ресторана материально-техническими ресурсами (через оптово-сырьевые биржи, аукционы, конкурсы, спонсорство, прямые связи и др.) –6ч	16	ОК-3, ПК-10
11.	2	Организация, нормирование и оплата труда работников ресторана (11 ч) Основные направления совершенствования организации труда. (4 ч) Подготовка к практическим занятиям (1 ч)	16	ОК-3
		Итого	193	

## 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	+	+	+	контрольная работа, решение ситуационных задач, опрос, экзамен
ПК-5	+	+	+	Опрос, контрольная работа, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-10	+	+	+	Контрольная работа, решение ситуационных задач, опрос, экзамен
ПК-14	+	+	+	Контрольная работа, опрос, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-22	+	+	+	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 общественного 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия»	01.12.2018 - 01.12.2021

<a href="http://moscow.ru/">moscow.ru/</a>	Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 Plagiat	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] –	<a href="http://www.buhgalteria.ru/">http://www.buhgalteria.ru/</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	

Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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)

**7. дисциплине (Приложение 1).**

**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

«20» августа 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественно-  
го 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 заочная

Курс 5

Курсовая(ой) работа/проект курс

Зачет курс

Экзамен 5 курс


Рязань, 2024

## 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 технология общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 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;
- 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			
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 предприятиях 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- справочно-правовые системы РФ;</li> <li>- перечень периодических изданий в сфере потребительского рынка и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;</li> <li>- систематизировать и обобщать информацию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методикой поиска и выбора новой информации в области развития потребительского рынка;</li> <li>- систематизации и обобщения информации</li> </ul>
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменения пищевых веществ при холодной и тепловой обработке и хранении сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить стандартные испытания по определению органолептических и физико-химических свойств используемого сырья, готовой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции</li> </ul>

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.



#### 4. Объём дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14					14
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Лекции	6					6
Лабораторные работы (ЛР)	8					8
Практические занятия (ПЗ)	Не предусмотрены					Не предусмотрены
Семинары (С)	Не предусмотрены					Не предусмотрены
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	Не предусмотрены					Не предусмотрены
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	157					157
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Проработка конспекта лекций	6					6
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	143					143
Подготовка к выполнению лабораторной работы	8					8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен					Экзамен
Контроль	9					9
Общая трудоемкость час	180					180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5					5
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14					14

#### 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 ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1	Организация контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	-	2	-	-	38	40	ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
2	Контроль качества сырья, поступающего на предприятия общественного питания	2	2	-	-	38	42	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
3	Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания	2	2	-	-	38	42	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
4	Контроль качества кулинарных изделий на предприятиях общественного питания	2	2	-	-	43	47	ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
<b>ИТОГО</b>		6	8	-	-	157	171	

## 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>					
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.	2	Контроль качества мяса убойных животных и птицы	2	ПК-6, ПК-11, ПК-24
2.	3	Контроль качества полуфабрикатов	2	ПК-6, ПК-11, ПК-24
3.	4	Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов	2	ОПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-24
ИТОГО			6	

## 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Изучение органолептических и лабораторных методов оценки качества продукции	2	ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
2.	2	Оценка качества муки, круп и макаронных изделий	2	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
3.	3	Оценка качества мясных полуфабрикатов	2	ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
4.	4	Оценка качества первых блюд	2	ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
ИТОГО			8	

**5.5 Практические занятия (семинары)** – не предусмотрены

**5.6 Научно-практические занятия** – не предусмотрены

**5.7 Коллоквиумы** – не предусмотрены

## 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции

1.	1	Характеристика показателей качества, применяемых в ресторанном деле. 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	38	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	38	ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
3.	3	Обработка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей. Правила отбора проб полуфабрикатов	38	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	43	ОПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-15, ПК-24
ИТОГО			157	

### 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](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 Technol-ogy) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. – 1998 - . – Кемерово, 2020. – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.

7. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-FDWHYH-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-YKTXX-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

<b>Профессиональные БД</b>	
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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)

**по дисциплине (Приложение 1)**



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

«20» марта 2024 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 заочная

Курс 5

Курсовая (ой) работа/проект \_\_\_ семестр      Зачет \_\_ семестр

Экзамен 5 курс

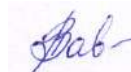
Рязань-2024

## 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 технология общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **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 поддержке лояльности потребителей к предприятию 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;
- 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;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

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, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста ресторанного бизнеса	владения понятийно-терминологическим аппаратом в области ресторанного дела
ПК-7	способностью анализировать и оценивать	современное состояние и	осуществлять поиск, выбор и	оценки результативно-

	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	квалификационные требования к персоналу предприятий общественного питания	разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального 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 профессиональную 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 учетом концептуальных вопросов и практических советов улучшения бизнеса	разработки маркетинговых мероприятий для продвижения предприятия на рынке услуг

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

Вид учебной работы	Всего часов	5 курс
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	193	193
В том числе:		
Курсовая работа		
Расчетно-графические работы		
Проработка конспекта лекций	6	6
Подготовка к практическим занятиям	8	8
Реферат	36	36
Проработка учебников, учебных пособий	143	143
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	216	216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

#### 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	-	-	36	36	ПК-6 ПК-7
2	Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	2	4	74	80	ОПК-1 ПК-6 ПК-7
3	Основы управления в ресторанном бизнесе	2	2	22	26	ПК-21 ПК-23
4	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	2	2	61	65	ОПК-1 ПК-7 ПК-31
	Всего на дисциплину:	6	8	193	207	

## 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>					
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	-	+	-	-
2.	Маркетинг	+	-	-	+
3.	Менеджмент	-	-	+	-
<b>Последующие дисциплины</b>					
1.	Национальная кухня	-	+	-	-
2.	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	Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	Тема 1. Формы и методы обслуживания.	1	ОПК-1 ПК-7
		Тема 2. Формы банкетного обслуживания.	1	
2	Основы управления в ресторанном бизнесе	Тема 1. Сущность, концепция, цели и задачи управления персоналом	2	ПК-23
3	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	Тема 1. Маркетинговые исследования в ресторанном бизнесе.	2	ОПК-1 ПК-7
	Итого:		6	

## 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

## 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции	Практическая подготовка
1.	2	Тема 1. Организация банкетов: назначение, характеристика, особенности проведения.	4	ОПК-1 ПК-6 ПК-7	
2.	3	Тема 1. Мотивация персонала.	1	ПК-21 ПК-23	Разработка мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности

		Тема 2. Тренинги в ресторанном бизнесе.	1		
3.	4	Тема 1. Маркетинг и реклама ресторана.	1	ОПК-1 ПК-6 ПК-7	
		Тема 2. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе	1		
	Итого:		8		

### 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса в России	Состояние, тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса в России.	12	ПК-6 ПК-7
		История развития ресторанного бизнеса.	12	
		Зарубежный опыт деятельности ресторанов.	12	
2	Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	Услуги, предоставляемые рестораном.	4	ОПК-1 ПК-6 ПК-7
		Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г.	4	
		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".	4	
		Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт"	4	
		Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	4	
		Постановление правительства РФ № 390 от 25 апреля 2012 года «О противопожарном режиме» (ред. от 17.02.2014)	8	
Характеристика и оснащение помещений для обслуживания посетителей.				
Информационное обеспечение процесса	4			



		обслуживания. Организационно-правовые формы предприятий ресторанного бизнеса. Документы, необходимые для создания предприятия общественного питания. Этапы открытия предприятия общественного питания. Технологическая документация в общественном питании. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторанах. Особенности обслуживания иностранных туристов.	4 8 4 6 6 6 8	
3	Основы управления в ресторанном бизнесе	Мотивация персонала. Требования к персоналу предприятий общественного питания. Методы управления персоналом. Принципы и методы построения системы управления персоналом. Особенности организации управления сетевыми предприятиями.	4 6 4 4 4	ПК-21 ПК-23
4	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	Правовое регулирование маркетинговой деятельности. Основные направления спроса: реализованный, неудовлетворенный, формирующийся. Методы изучения данных направлений спроса. Ценообразование. Маркетинговая функция цены. <i>Реферат</i>	8 8 9 36	ОПК-1 ПК-7 ПК-31
	Итого:		193	

### 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, реферат, выполнение практических заданий, экзамен
ПК-6	-	+	+	Устный опрос, 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	-	+	+	Реферат, выполнение практических заданий, экзамен

## 5. Учебно-методические материалы

### 5.1 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 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст электронный // IPRbooks : 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 (автопродлонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. –

Текст электронный // IPRbooks : 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 РГТУ, 2020. –ЭБ РГТУ. - 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 РГТУ, 2020. –ЭБ РГТУ. - 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-YKTXX-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-PWNKG		
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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

20 марта 2024 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 заочная

Курс 4

Курсовая(ой) работа/проект \_ курс

Зачет \_ курс

Экзамен 4 курс

Рязань, 2024

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.



## 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.08 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;
- 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			
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- типы предприятий общественного питания;</li> <li>- организацию снабжения и производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>- организацию обслуживания в предприятиях общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс;</li> <li>- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применения принципов ИСО и ХАССП по обеспечению качества и безопасности продукции питания на предприятиях общественного питания</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современную материально-техническую базу предприятий общественного питания;</li> <li>- отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать, обобщать информацию и делать выводы;</li> <li>- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции общественного питания и разрабатывать мероприятия по их предупреждению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методами оценки результативности системы контроля деятельности производства;</li> <li>- организации использования ресурсосберегающих технологий в производстве продукции общественного питания</li> </ul>
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые документы торговой деятельности;</li> <li>- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке и контроле качества продукции предприятий общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методологией поиска и использования нормативно-правовой базы в области производства и продаж продукции и услуг общественного питания</li> </ul>

ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- научные основы управления качеством продукции;</li> <li>- техническое регулирование и механизм управления качеством продукции и стимулирования работников предприятий общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять экономические, административные, социально—психологические, идеологические методы управления качеством продукции;</li> <li>- планировать качество продукции;</li> <li>- обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методикой определения баланса рабочего времени;</li> <li>- владения методикой анализа затрат рабочего времени;</li> <li>- владения методикой составления графика выхода на работу работников предприятия общественного питания</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;</li> <li>- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и реализацию;</li> <li>- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;</li> <li>- принципы организации труда и нормы труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду;</li> <li>- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- организовывать ресурсосберегающее производство</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения современными методами организации производства, управления и контроля качества на предприятиях общественного питания;</li> <li>- владения лидерскими качествами и навыками формирования профессиональной команды</li> </ul>

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

#### 4. Объём дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14				14
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	6				6
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8				8
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	121				121
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка конспекта лекций	6				6
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	98				98
Подготовка к практическим занятиям	8				8
Решение ситуационных задач	4				4
Подготовка доклада, включая изучение литературных источников	5				5
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен				Экзамен
Контроль	9				9
Общая трудоемкость час	144				144
Зачетные Единицы Трудоемкости	4				4
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14				14

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лабора- т. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Типы предприятий общественного питания	2	-	2	-	22	26	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-23
2	Организация снабжения и производства в предприятиях общественного питания	2	-	2	-	22	26	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	1	-	2	-	23	26	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
4	Техническое регулирование и управление качеством продукции общественного питания	1	-	1	-	26	28	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-20, ПК-23
5	Организация труда и разработка норм труда	-	-	1	-	28	29	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>121</b>	<b>135</b>	

## 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>						
1.	Технология продукции общественного питания	+	+	+	+	+
2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>						
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.	2	Организация снабжения и складского хозяйства	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
3.	3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	1	ОПК-5, ПК-20, ПК-23
3.	4	Техническое регулирование продукции общественного питания	1	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-20, ПК-23
ИТОГО			6	

## 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.	2	Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях питания	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
3.	3	Классификация и типы весоизмерительного оборудования	2	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
4.	4	Принципы организации производственной деятельности и рекламы	1	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-20, ПК-23
5.	5	Нормы труда на предприятиях общественного питания	1	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
ИТОГО			8	

## 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

## 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раз-делов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (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	22	ОПК-5, ПК-7, ПК-19, ПК-23
2.	2	Условия хранения продовольственных товаров. Организация производства в ресторанном деле. Цеховая структура организации работы на предприятиях общественного питания. Организация работы раздаточных, используемое раздаточное оборудование. Существующие виды меню: со свободным выбором блюд, дневного рациона питания, банкетное. Оформление меню и прейскуранта. Значение оформления блюд.	22	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 торговой части предприятий общественного питания: торговые помещения, мебель, буфеты, бары, кассовый зал. Составление меню и общие принципы оформления блюд	23	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
4.	4	Международная стандартизация. Методы оценки качества продукции. Качество как объект управления. Процессы, функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов. Структура контрольных органов. Технологическая документация	26	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.	28	ОПК-5, ПК-7, ПК-20, ПК-23
ИТОГО			121	

### 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-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 с. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопродлонгация). - 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 (автопродлонгация). - 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» -	Договор (контракт) №4586 с Обществом с	01.09.2020 - 31.08.2021

<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-9XQ96TCXB-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

<b>Профессиональные БД</b>	
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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)

**по дисциплине** (Приложение 1)

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

« 20 » марта 2024 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)

Профиль Технология организации ресторанного дела

(полное наименование программы)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

(очная, заочная)

Курс 4

Семестр \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ семестр

Зачет 4 курс

Экзамен \_\_\_\_\_ семестр

Рязань 2024

## 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 « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

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 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

	<p>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</p>	<p>организациями и лицами; - порядок учета труда и его оплаты; порядок учета основных средств, нематериальных активов, и МПЗ</p>	<p>основах бухгалтерского учета в организациях для практического применения; использовать технологию обработки учетной информации.</p>	<p>обоснования расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>
--	--	--	--	---

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Коллоквиумы (К)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	90
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Доклады, рефераты	90	90
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

#### 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 экзам.)	Формируемые компетенции (ПК)
1	Понятие, предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс.	1		4	5	ПК-14, ПК-16, ПК-22
2	Основы учета денежных средств.	1	1	10	12	ПК-14, ПК-16, ПК-22
3	Учет МПЗ, готовой продукции, основных средств и нематериальных активов.	1	2	14	17	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
4	Учет расчетов.	1	1	10	12	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
5	Учет производства продукции и товарооборота в общественном питании.	1	1	16	18	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
6	Основы аудита.	1	2	18	21	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
7	Аудит финансовых и материальных ресурсов в общественном питании.		1	18	19	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>90</b>	<b>104</b>	×

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>								
1.	Экономика	+	+	+			+	
2.	Менеджмент				+			
<b>Параллельные дисциплины</b>								
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.	1	ПК-14, ПК-16, ПК-22
2	2	Учет денежных средств в кассе. Кассовая дисциплина. Учет денежных средств на счетах в банке.	1	ПК-14, ПК-16, ПК-22
3	3	Учет МПЗ. Учет основных средств и нематериальных активов.	1	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.	1	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	1	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30

6	6	Понятие, цели и задачи аудита. Правовые и организационные основы аудита. Принципы аудиторской деятельности. Этап подготовки и планирования аудита. Этап проведения аудита. Заключительный этап аудита: оформление результатов проверки.	1	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
7	7	-	-	-
Итого:			6	×

#### 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Компетенции ПК
1	1	-	-	-
2	2	Заполнение документов по учету денежных средств: приходные и расходные кассовые ордера, кассовая книга. Изучение порядка проведения инвентаризации в кассе и оформления ее результатов.	1	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.	2	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.	1	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.	1	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.	2	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
7	7	Изучение источников информации, этапов проведения аудита имущества и обязательств в общественном питании, типичных нарушений, выявляемых в результате проверки. Решение ситуационных задач по поведению аудита денежных средств, материально-производственных запасов, расчетов с персоналом организации.	1	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
Итого			8	×

## 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела	Содержание работы	Трудо-емкость (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.	10	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).	14	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.	10	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.	16	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
6	6	Понятие об аудите и аудитор. Период возникновения и развития аудита в России. Содержание аудита и его компоненты. Основные принципы аудита. Роль аудита в условиях рыночной экономики. Постулаты аудита. Ответственность аудиторов и аудиторских организаций. Кодекс этики аудиторов России. Экономические субъекты (клиенты) аудита и их выбор. Договор на оказание аудиторских услуг, его условия, содержание и оформление. Планирование аудита, его назначение и принципы. Существенность и риски в аудите. Разработка предварительного и общего плана аудита, аудиторской программы и конкретных аудиторских процедур. Рабочие документы аудитора. Мошенничество и ошибки в бухгалтерском учете и отчетности, выявляемые в ходе аудиторской проверки. Формы модифицированного мнения аудитора о достоверности финансовой отчетности.	18	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	18	ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30
	Подготовка к зачету			
Итого			90	

### 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». — 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 : непосредственный.
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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс] –	<a href="http://www.buhgalteria.ru/">http://www.buhgalteria.ru/.</a>
Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс] –	<a href="http://www.buhonline.ru/">http://www.buhonline.ru/.</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

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

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 8 к ООП Материально-**

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

20 марта 2024 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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_ Технология организации ресторанного дела \_\_\_\_\_

(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Форма обучения \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_

(очная, заочная)

Курс \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_-\_\_\_\_\_

Экзамен \_\_4\_\_курс

Рязань, 2024

## 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 переработки сельскохозяйственной продукции



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **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 дисциплин Б1.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;
- 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	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 решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с	приоритеты в сфере производства продукции питания, методы обосновывания принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, методы обосновывания принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с	установки приоритетов в сфере производства продукции питания, методов обосновывания принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологий с учетом экологических

	учетом экологических последствий их применения		учетом экологических последствий их применения	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 курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		4 курс			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	16	16			
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)	10	10			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	191	191			
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка конспекта лекций	6	6			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	175	175			
Подготовка к выполнению лабораторной работы	10	10			
Контроль	9	9	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен			
Общая трудоемкость час	216	216			
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6			
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	16	16			

#### 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 экзама)	Формируемые компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	2	2	-	-	30	34	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	2	2	-	-	40	46	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	-	2	-	-	32	34	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	2	2	-	-	43	45	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	-	2	-	-	46	48	ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>ИТОГО</b>	6	10		-	191	207	ПК-1, ПК-4, ПК-6

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>						
1.	Экология	+	+	+	+	+
2.	Химия	+	+	+	+	+
3.	Микробиология	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>						
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					
---	--	--	--	--	--

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудовая емкость (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	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Ксенобиотиками пищевого сырья и продуктов питания Загрязнение ксенобиотиками химического происхождения Загрязнение ксенобиотиками биологического происхождения Металлические загрязнения Опасности микробиологического происхождения	2	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	-	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Пищевые, технологические и биологически активные добавки Генно-модифицированные источники пищевой продукции	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Идентификация пищевой продукции Фальсификация пищевой продукции	-	ПК-1, ПК-4, ПК-6
	ИТОГО		6	

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудовая емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	Методы отбора образцов и способы пробоподготовки продовольственного сырья и пищевых продуктов к анализу	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами,	Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6

	микроорганизмами и их метаболитами			
3.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых	Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Выявление фальсификации продовольственных товаров	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
ИТОГО			10	

**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	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	Концепция безопасности пищевой продукции и питания: природные компоненты пищи и их действие на организм человека. Законодательная база в области обеспечения безопасности пищевой продукции: принципы менеджмента качества, системы менеджмента качества	30	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: окружающая среда, как источник загрязнения сырья и пищевых продуктов; общая характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи; биологически активные фитосоединения; антиалиментарные факторы питания; механизм детоксикации ксенобиотиков; факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков. Металлические загрязнения: ПДК химических элементов в продуктах питания и продовольственном сырье	40	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых	Пестициды, как загрязнители пищевого сырья и продуктов питания: анализ структуры загрязнения пестицидами продовольственного сырья и продуктов питания. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве: контроль за содержанием в продуктах питания загрязняющих веществ, применяемых в растениеводстве	32	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Пищевые, технологические и биологически активные добавки: прямые и косвенные биологически активные добавки; гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания; пищевые добавки, разрешенные и запрещенные для использования в пищевой промышленности РФ. Генно-модифицированные источники пищевой продукции: пищевая токсиколого-гигиеническая оценка продуктов питания из генно-модифицированного сырья.	43	ПК-1, ПК-4, ПК-6

5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Идентификация пищевой продукции: маркировка пищевой продукции. Фальсификация пищевой продукции: признаки и разновидности ассортиментной фальсификации; пищевые и непищевые имитаторы	46	ПК-1, ПК-4, ПК-6
ИТОГО			191	

## 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	Лабораторные	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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 Plagiaty	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

<b>Профессиональные БД</b>	
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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 органи-  
низация общественного питания



О.В. Черкасов

20 марта 2024 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология пищевых производств (ТПП)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

**Направление(я) подготовки (специальность)** 19.03.04 Технология продукции и организа-  
ция общественного питания

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

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

**Курс** 3

**Курсовая(ой) работа/проект** - курс

**Зачет** - курс

**Экзамен** 3 курс

Рязань, 2024



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчики:

к.т.н., доцент, «Технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции»

(должность, кафедра)

(подпись)



Туркин В.Н.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 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; изучение химического 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 части блока 1 Дисциплины (модули) Б1.В.11 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 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:

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 теоретически-ми основами технологии производства продукции питания различного назначения

Компетенции в дисциплине раскрываются частично.

#### 4. Объем дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	20		20		
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	8	-	8	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	12	-	12	-	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-	-	-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-	-	-	-
<i>Другие виды аудиторной работы (КСР)</i>		-		-	-
Самостоятельная работа (всего)	187	-	187	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
проработка конспектов лекций	16	-	16	-	-
изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	147	-	147	-	-
Подготовка к выполнению лабораторной работы	24		24		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	-	Экзамен	-	-
Контроль	9	-	9	-	-
Общая трудоемкость час	216	-	216	-	-
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	-	6	-	-
Контактная работа (по учебным занятиям)	20	-	20	-	-

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой ПР (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзама)	Формируемые компетенции (ПК)
1.	Сырье пищевой промышленности	2	2	-	-	16	20	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2.	Технология муки, крупы, пищевых продуктов из зерна и муки	2	1	-	-	16	19	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
3.	Технология сахара, крахмала и крахмалопродуктов	2	1	-	-	16	19	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4.	Технология кондитерских изделий	2	1	-	-	16	19	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
5.	Технология растительных масел и жиров	-	1	-	-	16	17	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
6.	Технология напитков: этанола, пива, кваса, минеральных вод	-	1	-	-	16	17	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
7.	Технология хлебопекарных дрожжей, пищевых кислот	-	-	-	-	11	11	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
8.	Технология ликероводочных изделий, виноградных вин и коньяков	-	1	-	-	16	17	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
9.	Технология молочных продуктов	-	1	-	-	16	17	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
10.	Технология мясных продуктов	-	1	-	-	16	17	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
11.	Технология чая, кофе	-	1	-	-	16	17	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
12.	Технология консервирования плодов и овощей	-	1	-	-	16	17	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
Итого		8	12	-	-	187	207	

### 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>													
1.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Биохимия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Введение в технологии продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>													
1.	Технология кондитерского производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Сырье пищевой промышленности и ресторанного бизнеса	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2.	2	Технология муки, круп	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
3.	3	Технология сахара, крахмала и крахмалопродуктов	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4.	4	Технология кондитерских изделий	2	ПК-6, ПК-1, ОПК-2

### 5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1.	Наименование лабораторной работы	Трудоемкость (час)	Компетенция ПК
1	1	Определение кислотности молока	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2		Определение плотности молока	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
3	2	Оценка качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4	3	Определение органолептических показателей качества крахмала	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
5	4	Оценка качества мармелада	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
6	5	Оценка качества растительного масла	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
7	6	Оценка качества пива	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
8	8	Оценка качества вина	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
9	9	Определение массовой доли жира в молоке	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
10	10	Определение свежести мяса убойных животных и птицы по органолептическим показателям	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
11	11	Оценка качества чая по органолептическим показателям	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
12	12	Оценка качества плодоовощных консервов	1	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
Итого			12	

**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.)	Компетенции ПК
1.	1	Стандарты на зерно. Семена и плоды масличных растений. Патока, глюкоза. Жидкий сахар. Молочные продукты. Вода питьевая. Яичные продукты	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
2.	2	Рациональное использование продуктов переработки зерна. Хранение и подготовка муки к производству. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Классификация макаронных изделий. Особенности производства специальных видов солода	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
3.	3	Использование отходов сахарного производства. Производство жидкого сахара. Производство модифицированных крахмалов. Производство крахмальной патоки, глюкозы	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
4.	4.	Технология производства халвы, мармелада, пастильных изделий. Особенности технологического процесса производства разных видов мучных кондитерских изделий	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
5.	5.	Пищевая ценность масел и жиров. Переэтерификация масел и жиров. Производство маргарина	16	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	16	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	11	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	16	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	16	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	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
11.	11.	Химический состав, пищевая и биологическая ценность чая и кофе. Классификация чая и кофе	16	ПК-6, ПК-1, ОПК-2
12.	12.	Химический состав и пищевая ценность плодоовощной продукции. Виды брака консервов. Использование отходов консервного производства	16	
Итого			187	

## 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 (автопродлонгация). - 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой	01.12.2018 - 01.12.2021

	Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	
ЭБ ИЦ «Академия» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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-PWHLG		
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 Plagiat	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

<b>Профессиональные БД</b>	
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Основы строительства и инженерное оборудование предприятий 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)

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

**Квалификация выпускника** **бакалавр**

**Форма обучения** **заочная** **Курс 5**  
(очная, заочная)

**Курсовая(ой) работа/проект - нет** **Зачет -10 семестр**

**Рязань, 2024**

## 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:

Старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»



Л.А. Маслова

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 года, протокол № 8

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-экономического 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

## **2. 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, 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, 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-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	-поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса; - правильность	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность	- поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания; - составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса;

	питания малого бизнеса, проверить правильность	подготовки технологического проекта, выполненного	подготовки технологического проекта, выполненного	- проверки правильности подготовки технологического
--	---	--	--	--

подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проектной организацией; чтение чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проекта, выполненного проектной организацией; - чтения чертежей (экспликаций помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов)
---	---	--	--

#### 4. Объем дисциплин по семестрам и видам занятий

Виды учебной работы	Всего часов	5 курс
<b>заочная форма</b>		
<b>Аудиторные занятия (всего) в том числе:</b>	14	14
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	
Практические занятия (ПР)	8	8
Семинары (С)	-	
Курсовой проект / работа (аудиторная нагрузка)	-	
Другие виды аудиторной работы	-	
<b>Самостоятельная работа (всего) в том числе:</b>	90	90
Курсовой проект/ работа (самостоятельная работа)	-	
Расчетно-графические работы	-	
Реферат	-	
Другие виды самостоятельной работы	90	90
Контроль	4	4
Общая трудоемкость (час)	108	108
Зачетные единицы трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5. Содержание и трудоемкость дисциплины

##### 5.1 Содержание дисциплины

5.1.1 Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.

5.1.2. 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.

5.1.3. 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.

5.1.4. 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.

5.1.5. Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.

5.1.6. Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.

5.1.7. 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 работ); прокладка слаботочных устройств.

5.1.8. 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.

5.1.9. 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

5.1.10. 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.

5.1.11. 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.

5.1.12. 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	Курсовой проект/ работа	Сам. работа	Всего часов	ПК-27, ПК-28
<b>заочная форма</b>								
1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28
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-	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28

	экономических заданий проекта.							
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		1		7	9	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		1		7	9	ПК-27, ПК-28
5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28
6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1		1		7	9	ПК-27, ПК-28

7	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Устройство внутренних инженерных сетей и вентиляции: состав и очередность выполнения работ; монтаж трубопроводов и нагревательных приборов; испытание и приемка системы отопления;</p>			1		7	8	ПК-27, ПК-28
---	---	--	--	---	--	---	---	-----------------

	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	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		7	8	ПК-27, ПК-28
9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического					7	7	ПК-27, ПК-28



	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.					7	7	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					15	15	ПК-27, ПК-28

	изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.							
12	Методы контроля качества строительных работ.					5	5	ПК-27, ПК-28

## 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
<b>заочная форма</b>				
1	5.1.1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1	ПК-27, ПК-28
2	5.1.2	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных изысканий, проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от	1	ПК-27, ПК-28

		эколого-геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта.		
3	5.1.3	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	5.1.4	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	5.1.5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1	ПК-27, ПК-28
6	5.1.6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1	ПК-27, ПК-28
7	5.1.7	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		ПК-27, ПК-28

		<p>фасадов. Схемы механизации монтажных работ.</p> <p>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.</p>		
8	5.1.8	<p>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.</p>		ПК-27, ПК-28
9	5.1.9	<p>Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; описание работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций</p>		ПК-27, ПК-28
10	5.1.10	<p>Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий.</p>		ПК-27, ПК-28

		Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.		
11	5.1.11	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.		ПК-27, ПК-28
12	5.1.12	Методы контроля качества строительных работ.		ПК-27, ПК-28

#### 5.4. Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5. Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	5.1.1	Введение. Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	1	
2	5.1.2	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	5.1.3	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.	1	ПК-27, ПК-28

		Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Подготовка технологического проекта, выполненного проектной организацией с учетом инженерного оборудования.		
4	5.1.4	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	5.1.5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	1	ПК-27, ПК-28
6	5.1.6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	1	ПК-27, ПК-28
7	5.1.7	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	1	ПК-27, ПК-28



		<p>отделка стен; устройство крыш, отделка фасадов. Схемы механизации монтажных работ.</p> <p>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.</p>		
8	5.1.8	<p>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.</p>	1	ПК-27, ПК-28
9	5.1.9	<p>Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; опись работ по текущему</p>		ПК-27, ПК-28

		ремонт здания; компьютеризация управления ремонт строений и инженерных коммуникаций		
10	5.1.10	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.		ПК-27, ПК-28
11	5.1.11	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.		ПК-27, ПК-28
12	5.1.12	Методы контроля качества строительных работ.		ПК-27, ПК-28

### 5.1. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Наименование самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	5.1.1	Цели и задачи работ по строительству объектов общественного питания, реконструкции, ремонту и эксплуатации зданий, сооружений и территорий.	7	ПК-27, ПК-28
2	5.1.2	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных	7	ПК-27, ПК-28

		изысканий, проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от эколого-геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта.		
3	5.1.3	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.	7	ПК-27, ПК-28
4	5.1.4	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.	7	ПК-27, ПК-28
5	5.1.5	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.	7	ПК-27, ПК-28
6	5.1.6	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.	7	ПК-27, ПК-28
7	5.1.7	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей. Строительство зданий и сооружений. Последовательность производства работ при	7	ПК-27, ПК-28

		<p>монтаже элементов зданий и сооружений.</p> <p>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.</p> <p>Схемы механизации монтажных работ.</p> <p>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.</p>		
8	5.1.8	<p>Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Анализ проектной и исполнительной документации, паспортные данные зданий и сооружений, заключение</p>	7	ПК-27, ПК-28

		технического состояния зданий. Составление мероприятий и исходных данных для разработки проектов ремонтно-восстановительных работ.		
9	5.1.9	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; описание работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций	7	ПК-27, ПК-28
10	5.1.10	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.	7	ПК-27, ПК-28
11	5.1.11	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.	15	ПК-27, ПК-28
12	5.1.12	Методы контроля качества строительных работ.	5	ПК-27, ПК-28

**5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – курсовой проект (работа) не предусмотрено**

## 5.7. 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZnaniUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-9XQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWNKG		
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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	<a href="http://ipelican.com">iPelican.com</a> <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 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** заочная

**Курс** 4

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет с оценкой** - 4 курс

**Экзамен** -    курс

Рязань 2024

## 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:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП  
(должность, кафедра)

  
(подпись)

Туркин В.Н.  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции

  
Черкасов О.В.

## **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;
- 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-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-техническую информацию, отечественный и	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с	анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству	навыками работы с различными источниками научно-

	зарубежный опыт по производству продуктов питания	использованием пищевых и биологически активных добавок	продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок	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. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Практические занятия (ПЗ)	8	8
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	162	162
В том числе:		
Выполнение домашних заданий по соответствующим темам разделов дисциплины	14	14
Проработка конспектов лекций	25	25
Подготовка к тестированию	38	38
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	65	65
Изучение учебного материала по литературным источникам с подготовкой доклада или реферата	20	20
<b>Контроль</b>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

#### 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	1	-	16	17	ПК-4, ПК-25

	РФ					
2	Пищевые добавки	2	6	75	83	ПК-4, ПК-25
3	Биологически активные добавки к пище	1	2	26	29	ПК-4, ПК-25
4	Технологические добавки и ферментные препараты	1	-	25	26	ПК-4, ПК-25
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	1	-	20	21	ПК-4, ПК-25
	ИТОГО	6	8	162	176	

### 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	1	ПК-4, ПК-25
2.	2	Пищевые добавки улучшающие внешний вид продукта. Вещества изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	1	ПК-4, ПК-25
3.		Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	1	ПК-4, ПК-25
4.	3	Биологически активные добавки к	1	ПК-4, ПК-25

	4	пище		
5.		Технологические добавки и ферментные препараты	1	ПК-4, ПК-25
6.	5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок	1	ПК-4, ПК-25
7.		ИТОГО	6	

### 5.3 Лабораторные занятия – не предусмотрены

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Пищевые добавки	Пищевые красители и стабилизаторы окраски, особенности использования в пищевых технологиях	1	ПК-4, ПК-25
2.		Загустители и гелеобразователи. Пищевые эмульгаторы и эмульгирующие соли.	1	ПК-4, ПК-25
3.		Органолептическая характеристика подслащивающих веществ	1	ПК-4, ПК-25
4.		Исследование ассортимента, органолептических показателей и показателей качества пряностей и приправ	1	ПК-4, ПК-25
5.		Консерванты, антибиотики и антиоксиданты	2	ПК-4, ПК-25
6.	Биологически активные добавки к пище	Витаминизация пищевых продуктов	2	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	8	

### 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых и биологически	Назначение пищевых и биологически активных добавок, их роль в создании традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения	4	ПК-4, ПК-25



2.	активных добавок в РФ	Государственная политика в области здорового питания	4	ПК-4, ПК-25
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	4	ПК-4, ПК-25
4.		Основные функциональные классы пищевых добавок	4	ПК-4, ПК-25
5.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы	4	ПК-4, ПК-25
6.		Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	6	ПК-4, ПК-25
7.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	8	ПК-4, ПК-25
8.		Аскорбиновая кислота, ее цветокорректирующее действие	6	ПК-4, ПК-25
9.		Основные группы пищевых ПАВ. Моно- диацилглицерины и их производные.	6	ПК-4, ПК-25
10.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	6	ПК-4, ПК-25
11.		Эфиры полиглицерина, сахарозы, сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.	6	ПК-4, ПК-25
12.		Способы получения и применения отдельных подслащающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.	6	ПК-4, ПК-25
13.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	6	ПК-4, ПК-25
14.		Эфирные масла. Эссенции	6	ПК-4, ПК-25
15.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	15	ПК-4, ПК-25
16.	Биологически активные добавки к пище	Пищевые добавки, включающие макро- и микронутриенты. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения	14	ПК-4, ПК-25
17.		Основные группы функциональных пищевых продуктов	12	ПК-4, ПК-25
18.	Технологические добавки и ферментные препараты	Комплексные пищевые добавки	10	ПК-4, ПК-25
19.		Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	15	ПК-4, ПК-25
20.	Законодательн	Сертификация пищевых и биологически активных добавок	10	ПК-4, ПК-25

21.	ое обеспечение производства и применения пищевых добавок	Гигиенические регламентации на основе токсикологических исследований. Сертификация пищевых и биологически активных добавок	10	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	162	

## 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	
ПК-4	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет на практическом занятии, 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 сельскохозяйственная 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021

ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 Е1 (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
-------------------------------------	---------------------------	-----------------	-----------------

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

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

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

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

**Курс** 4

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет с оценкой** - 4 курс

**Экзамен** \_ курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчики:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП  
(должность, кафедра)

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Туркин В.Н.  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции

  
\_\_\_\_\_

Черкасов О.В.



## 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 классификацию 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;
- 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-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	принимать конкретное техническое решение по использованию пищевых добавок при разработке новых технологических 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 использованием пищевых добавок	навыками работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания с использованием добавок

Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине частично.

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4	
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14	
В том числе:	-	-	-
Лекции	6	6	
Практические занятия (ПЗ)	8	8	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	162	162	
В том числе:	-	-	-
Выполнение домашних заданий по соответствующим темам разделов дисциплины	14	14	
Проработка конспектов лекций	25	25	
Подготовка к тестированию	38	38	
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	65	65	
Изучение учебного материала по литературным источникам с подготовкой доклада или реферата	20	20	
<b>Контроль</b>	4	4	
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет с оценкой	зачет с оценкой	
Общая трудоемкость час	180	180	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5	
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14	

#### 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 экзама)	
1	Основы применения пищевых и добавок в РФ	1	-	16	13	ПК-4, ПК-25
2	Пищевые добавки	2	6	75	87	ПК-4, ПК-25
3	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	1	2	26	29	ПК-4, ПК-25
4	Технологические добавки и ферментные препараты	1	-	25	26	ПК-4, ПК-25
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	1	-	20	21	ПК-4, ПК-25
	<b>ИТОГО</b>	6	8	162		

### 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	1	ПК-4, ПК-25
2.	2	Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	1	ПК-4, ПК-25
3.		Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	1	ПК-4, ПК-25
4.	3	Использование пищевых добавок при изготовлении кулинарной продукции	1	ПК-4, ПК-25
5.	4	Применение пищевых добавок при производстве кондитерских изделий	1	ПК-4, ПК-25
6.	5	Технологические добавки и ферментные препараты	1	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	6	

### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
-------	-----------------------	-----------------------------------	---------------------	-------------------------

1.	Пищевые добавки	Пищевые красители и стабилизаторы окраски, особенности использования в пищевых технологиях	1	ПК-4, ПК-25
2.		Загустители и гелеобразователи. Пищевые эмульгаторы и эмульгирующие соли	1	ПК-4, ПК-25
3.		Органолептическая характеристика подслащающих веществ	1	ПК-4, ПК-25
4.		Исследование ассортимента, органолептических показателей и показателей качества пряностей и приправ	1	ПК-4, ПК-25
5.		Консерванты, антибиотики и антиоксиданты	2	ПК-4, ПК-25
6.	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	Применение пищевых добавок при изготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий	2	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	8	

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

#### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

#### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых добавок в РФ	Назначение пищевых 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	4	ПК-4, ПК-25
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	4	ПК-4, ПК-25
4.		Основные функциональные классы пищевых добавок	4	ПК-4, ПК-25
5.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы	4	ПК-4, ПК-25
6.		Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	6	ПК-4, ПК-25
7.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	8	ПК-4, ПК-25
8.		Аскорбиновая кислота, ее	6	ПК-4, ПК-25

		цветокорректирующее действие		
9.		Основные группы пищевых ПАВ. Моно-диацилглицерины и их производные	6	ПК-4, ПК-25
10.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	6	ПК-4, ПК-25
11.		Эфиры полиглицерина, сахарозы, сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.	6	ПК-4, ПК-25
12.		Способы получения и применения отдельных подслащающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.	6	ПК-4, ПК-25
13.		Ароматизаторы и вкусовые добавки	6	ПК-4, ПК-25
14.		Эфирные масла. Эссенции	6	ПК-4, ПК-25
15.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	15	ПК-4, ПК-25
16.	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками, обладающими протекторными свойствами: пектином и бета-каротином	14	ПК-4, ПК-25
17.		Использование пищевых добавок при производстве мясных полуфабрикатов	12	ПК-4, ПК-25
18.	Технологические добавки и ферментные препараты	Комплексные пищевые добавки	10	ПК-4, ПК-25
19.		Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	15	ПК-4, ПК-25
20.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Сертификация пищевых добавок	10	ПК-4, ПК-25
21.		Гигиенические регламентации на основе токсикологических исследований.	10	ПК-4, ПК-25
		ИТОГО	162	

### 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	
ПК-4	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии,

				отчет на практическом занятии, 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 сельскохозяйственная 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>

Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmggu.ru">www.nbmggu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 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  
общественного питания  
(полное наименование направления подготовки)

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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Курс 4 (четвертый)

Семестр -

Курсовая работа -

Зачет -

Экзамен 4 (четвертый) курс

Рязань - 2024

## 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)

Разработчики:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП

(должность, кафедра)



(подпись)

Туркин В.Н.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции  
(подпись)

(Ф.И.О.)



Черкасов О.В.

## **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 учебной дисциплины в структуре образовательной программы**

**Индекс дисциплины:** Б1.В.ДВ.02.01 Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

- 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 раскрываются в дисциплине полностью или частично.

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 ресурсоберегающее 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.



#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	18				18
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	8				8
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	10				10
Семинары (С)					
Коллоквиумы (К)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	189				189
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовая проект/работа					
Проработка лекционного материала	90				90
Проработка практического материала	90				90
Реферат или доклад-презентация	9				9
Контроль	9				9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен				экзамен
Общая трудоемкость, час	216				216
Зачетные Единицы Трудоемкости - ЗЕТ	6				6
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	18				18

#### 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 ПР (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзама)	
1.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	2	-	-	-	10	12	ПК-17
2.	Микрофлора пищевых продуктов.	1	-	-	-	6	7	ПК-17
3.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	1	-	-	-	10	11	ПК-17
4.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	1	-	2	-	14	17	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	2	-	4	-	60	66	ПК-5, ПК-17, ПК-28
6.	Компрессоры холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха.	1	-	2	-	69	72	ПК-17
7.	Проектирование холодильного блока предприятий общественного питания.	-	-	2	-	20	22	ПК-5, ПК-17, ПК-28
	<b>ИТОГО</b>	8	-	10	-	189	207	---

## 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									
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.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	Основы холодильных технологий мясной, рыбной, плодоовощной, масложировой и прочей пищевой продукции.	2	ПК-17
2.	Микрофлора пищевых продуктов.	Микрофлора пищевых продуктов. Классификация микрофлоры. Действие холода на микрофлору.	1	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.	1	ПК-17
4.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	1	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.	2	ПК-5, ПК-17, ПК-28
6.	Компрессоры холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха.	Компрессоры холодильных машин. Поршневой, винтовой, спиральный компрессоры. Другие виды и типы компрессоров. Приборы автоматизации. ТРВ. Реле давления. Термореле. Воздушный датчик температуры. ЭМ клапаны. Типы и виды теплообменных устройства холодильных агрегатов. Типы и виды вспомогательных устройств холодильных агрегатов. Кондиционер воздуха. Хладоновая и воздушные схемы.	1	ПК-17
ИТОГО			8	---

## 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.	2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
2.	5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	4	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
3.	6.	Компрессоры холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха.	2	ПК-17	
4.	7.	Проектирование холодильного блока предприятий общественного питания.	2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	Практическая работа с холодильной техникой (ХТ) ПОП: - ознакомление с ТБ, документацией (технические паспорта ХТ), устройством и работой ХТ: холодильный шкаф или витрина, прилавок, стол, камера, ледогенератор, фризер, ларь, охладитель напитков и пр., - настройка заданной рабочей температуры ХТ (термореле, контроллер) с закладкой и размещением пищевой продукции (сырье, п/ф, готовые блюда, напитки), - проверка температуры и влажности воздуха в камере ХТ (термометры и влагомеры), - проверка уровня загрязнений конденсатора ХТ и их ликвидация.
		ИТОГО	10	---	

## 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	Холодильная технология пищевых продуктов. Классификация и сущность холодильных технологий пищевых продуктов. Преимущество холодильных технологий в сравнении с другими видами консервации и обработки продуктов. Теоретические основы и графики процессов охлаждения, переохлаждения и замораживания продуктов. Аналитические графики различных технологий замораживания пищевого продукта.	10	ПК-17
2.	Микрофлора пищевых продуктов.	Микрофлора пищевых продуктов: виды микроорганизмов, динамика их роста и развития. Влияние холодильной обработки на жизнедеятельность микрофлоры.	6	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.	10	ПК-17
4.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая 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 холодильная машина: принципиальная схема, описание, работа. Термоэлектрический холодильник. Холодильные системы: непосредственного и косвенного охлаждения (с промежуточным хладоносителем).	14	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	Классификация холодильного оборудования: типы, виды, маркировка, обозначения, специфика применения. Устройство и работа холодильных камер, шкафов, витрин, прилавков, столов, морозильных ларей, ледогенераторов чешуйчатого и кубкового льда. Теплоизоляция оборудования. Панели типа «сэндвич». Сборка, монтаж и размещение холодильного оборудования.	60	ПК-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 центробежного 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,	69	ПК-17

		осушителей, ресиверов, вентилях и запорной арматуры. Кондиционер воздуха. Параметры кондиционирования воздуха. Хладоновая и воздушные схемы.		
7.	Проектирование холодильного блока ПОП.	Порядок выполнения проектирования холодильного блока ПОП. Проектирование холблока и теплоизоляции. Расчет толщины тепловой изоляции холодильного блока. Расчет теплопритоков. Расчет и подбор компрессорного агрегата. Расчет и подбор испарителей.	20	ПК-5, ПК-17, ПК-28
		ИТОГО	189	---

## 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 лабораторно-практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен
ПК-17	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение лабораторно-практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен
ПК-28	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение лабораторно-практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КП/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 // IPRbooks : 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 // IPRbooks : 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью Компания	16.02.2020-16.02.2021

	«Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г.	
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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



<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranol-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranol-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

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

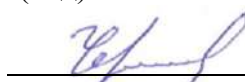
**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 8 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)**

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 органи-  
зация общественного питания

(код) (название)



О.В. Черкасов

« 20 » марта 2024 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  
общественного питания  
(полное наименование направления подготовки)

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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Курс 4 (четвертый) Семестр -

Курсовой проект - Зачет - курс

Экзамен 4 (четвертый)

Рязань - 2024

## 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)

Разработчики:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП  
(должность, кафедра)

  
(подпись)

Туркин В.Н.  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции

  
Черкасов О.В.

## **1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** – приобретение студентами теоретических знаний и получение профессиональных компетенций в области водоснабжения и водоотведения предприятий 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;
- 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 учебной дисциплины в структуре образовательной программы**

**Индекс дисциплины:** Б1.В.ДВ.02.02 Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

### **Область профессиональной деятельности выпускников:**

- 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;
- 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 в дисциплине раскрываются полностью или частично.

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.



#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Еурс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	18				18
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	8				8
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	10				10
Семинары (С)					
Коллоквиумы (К)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	189				189
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-				-
Расчетно-графические, контрольные работы	-				-
Проработка лекционного материала	94				94
Проработка практического материала	95				95
Контроль	9				9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен				экзамен
Общая трудоемкость, час	216				216
Зачетные Единицы Трудоемкости, ЗЕТ	6				6
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	18				18

#### 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 (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзамен)	
1.	История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	1	-	-	-	17	18	ПК-17
2.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.	1	-	-	-	12	13	ПК-17
3.	Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.	1	-	-	-	20	21	ПК-17
4.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.	2	-	-	-	12	14	ПК-5, ПК-17, ПК-28
5.	Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.	2	-	-	-	12	14	ПК-17
6.	Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды	1	-	-	-	12	13	ПК-17
7.	Определение водопотребления для пищевых предприятий.	-	-	2	-	4	6	ПК-5, ПК-17, ПК-28
8.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы, с насосами, с водонапорными баками. Водомерные рамки.	-	-	2	-	50	52	ПК-17
9.	Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП.	-	-	4	-	30	34	ПК-5, ПК-17, ПК-28



10.	Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жи- роловок и пр.	-	-	2	-	20	22	ПК-5, ПК-17, ПК-28
	ИТОГО	8	-	10	-	189	207	---

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>											
1.	Физика	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
2.	Химия	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Оборудование предприятий общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоем- кость (час.)	Формируемые компетенции
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.	1	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.	1	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. Оборудование для подготовки и отведения воды. Фильтры, фильтры-умячители, жириловки, отстойники, сливные трапы, гидрозатворы, сифоны, жириловки, отстойники, ревизии и т.д..	1	ПК-17
4.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Основные способы и виды систем транспортирования воды.	2	ПК-5, ПК-17, ПК-28

		<p>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.</p>		
5.	Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.	<p>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, конструктивные 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.</p>	2	ПК-17
6.	Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды	<p>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.</p>	1	ПК-17
		ИТОГО	8	---

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрено

#### 5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции	
1.	7.	Определение водопотребления для пищевых предприятий.	2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
2.	8.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы, с насосами, с водонапорными баками. Водомерные рамки.	2	ПК-17	Практическая работа с системой водоснабжения и водоотведения на ПОП
3.	9.	Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП.	4	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
4.	10.	Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жиroleвок и пр.	2	ПК-5, ПК-17, ПК-28	
		ИТОГО	10	---	

## 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	17	ПК-17
2.	2.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.	12	ПК-17
3.	3.	Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.	20	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.	4	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.	50	ПК-17
9.	9.	Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП.	30	ПК-5, ПК-17, ПК-28
10.	10.	Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жироловок и пр.	20	ПК-5, ПК-17, ПК-28
		ИТОГО	189	---

## 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 лабораторно-практической работе), тест, экзамен.
ПК-17	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по лабораторно-практической работе), тест, экзамен.
ПК-28	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по лабораторно-практической работе), тест, экзамен.

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

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Ком-	16.02.2020-16.02.2021

	пания «Ай Пи Эр Медиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОБЗ)	
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-JFYKVGWMP-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

<b>Профессиональные БД</b>	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<a href="http://rags.ru">rags.ru</a>
<i>База ГОСТов</i>	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 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** заочная

**Курс** 4, 5

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет** 4 курс

**Экзамен** – 5 курс

Рязань 2024




## 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

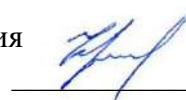
доцент кафедры технология общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Национальная кухня» является формирование необходимых теоретических знаний в области 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;
- 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;	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 продукции при 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 при производстве 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 курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы	
		4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	44	26	18
В том числе:	-	-	
Лекции	18	10	8
Лабораторные занятия (ЛЗ)	26	16	10
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	231	114	117
В том числе:			
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	66	32	34
Подготовка к контрольным опросам	42	20	22
Подготовка реферата	42	20	22
Изучение теоретического материала по литературным источникам без составления конспекта	81	42	39
<b>Контроль</b>	13	4	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	зачет	экзамен
Общая трудоемкость час	288	144	144
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	44	26	18

## 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 экзама)	
1	Русская национальная кухня	4	4	38	46	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	6	12	76	94	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3	Национальные кухни европейских стран	6	8	75	89	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4	Национальная кухня восточных стран	2	2	42	46	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 продукции общественного питания	+	+	+	+
3.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+
4.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
Последующие дисциплины					
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-4
2.	2	Развитие белорусской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
3.	2	Национальная кухня Украины, особенности её развития	2	ПК-1, ПК-4
4.		Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа	2	ПК-1, ПК-4
5.		Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций	2	ПК-1, ПК-4
6.	3	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности	1	ПК-1, ПК-4
7.		Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы	1	ПК-1, ПК-4
8.		Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Ассортимент национальных блюд	2	ПК-1, ПК-4
9.		Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд	2	ПК-1, ПК-4
10.	4	Японская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская национальная кухня	Особенности приготовления русских блинов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Особенности приготовления блюд из муки, круп, рыбы белорусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.		Приготовление национальных блюд народов Кавказа	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.		Приготовление плова среднеазиатской кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Национальные кухни Европейских стран	Приготовление блюд немецкой национальной кухни	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
6.		Приготовление блюд итальянской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
7.		Приготовление блюд французской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6

1	2	3	4	5
8.	Национальные кухни Восточных стран	Составление технологических карт и технологических схем для блюд японской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6

**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)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская кухня	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов	2	ПК-1, ПК-4
2.		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
3.		Основные факторы, определяющие особенности русской кухни	4	ПК-1, ПК-4
4.		Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-4
5.		Приготовление первых блюд русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4
6.		Приготовление каш русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4
7.		Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стола древнерусской кухни	2	ПК-1, ПК-4
8.		Развитие русской кулинарной культуры в XVIII-XIX веках под влиянием французских кулинаров	4	ПК-1, ПК-4
9.		Становление и развитие современной советской кухни XX века. Национальные традиции, интернационализм, толерантность, интерес к кулинарным традициям всех народов	4	ПК-1, ПК-4
1	2	3	4	5

10.		Современная национальная русская кухня, тенденции развития. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, технология приготовления, способы оформления и подачи	8	ПК-1, ПК-4
11.	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Развитие белорусской сельской кухни под влиянием русской и украинской кухни	4	ПК-1, ПК-4
12.		Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	6	ПК-1, ПК-4
13.		Особенности приготовления блюд из картофеля белорусской национальной кухни	6	ПК-1, ПК-4
14.		Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	6	ПК-1, ПК-4
15.		Приготовление вареников украинской национальной кухни	8	ПК-1, ПК-4
16.		Развитие западно-украинской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4
17.		Становление юго-восточной украинской кухни и её традиционные особенности	4	ПК-1, ПК-4
18.		Особенности технологии приготовления блюд из кур на Кавказе	6	ПК-1, ПК-4
19.		Развитие армянской национальной кухни под влиянием Турции	4	ПК-1, ПК-4
20.		Традиции и обычаи азербайджанской кухни	4	ПК-1, ПК-4
21.		Национальные кулинарные традиции народов северного Кавказа	4	ПК-1, ПК-4
22.		Развитие национальной среднеазиатской национальной кухни в период кочевого образа жизни	4	ПК-1, ПК-4
23.		Общие и отличительные черты национальных кухонь народов Средней Азии	4	ПК-1, ПК-4
24.	Прибалтийские кухни. Общие и отличительные особенности технологии приготовления национальных блюд прибалтийских народов	4	ПК-1, ПК-4	
25.	Приготовление национальных блюд народов Прибалтики. Блюда эстонской национальной кухни. Блюда литовской национальной кухни. Блюда латвийской национальной кухни	8	ПК-1, ПК-4	



1	2	3	4	5
26.	Национальные кухни европейских стран	Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь	2	ПК-1, ПК-4
27.		Болгарская национальная кухня. Её характерные черты и особенности. Ассортимент и технология приготовления блюд. Развитие болгарской кухни	12	ПК-1, ПК-4
28.		Развитие польской национальной кухни и её общие черты с соседними странами	4	ПК-1, ПК-4
29.		Особенности приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов в чехословацкой национальной кухне	4	ПК-1, ПК-4
30.		Немецкая кухня, традиции и технологии приготовления блюд, ассортимент используемых продуктов	7	ПК-1, ПК-4
31.		Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и технологии приготовления блюд, ассортимент используемых продуктов	8	ПК-1, ПК-4
32.		Особенности технологии приготовления традиционных блюд итальянской кухни (пиццы и пасты)	8	ПК-1, ПК-4
33.		Французская кухня, традиции и характерные особенности. Особенности становления. Особенности использования вина для приготовления блюд. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы, омлетов. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни	8	ПК-1, ПК-4
34.		Традиционная национальная английская кухня и её значение в здоровом питании нации	4	ПК-1, ПК-4
35.		Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки национальных блюд английской кухни	4	ПК-1, ПК-4
36.		Приготовление блюд английской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4
37.		Влияние европейских стран на развитие североамериканской кухни	4	ПК-1, ПК-4
38.		Развитие национальной кухни скандинавских стран	2	ПК-1, ПК-4
39.		Венгерская кухня, традиции, отличительные особенности	4	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
40.	Кухни Восточных стран	Китайская кухня: традиционных блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и престонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность	8	ПК-1, ПК-4
41.		Составление технологических карт и технологических схем для блюд китайской национальной кухни	6	ПК-1, ПК-4
42.		Оформление блюд в китайской национальной кухни с использованием овощей, цветов, ягод и других декоративных украшений	2	ПК-1, ПК-4
43.		Правила приготовления блюд из риса в японской кухне. Ассортимент. Блюда лапшовые - основная и дополнительная еда. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы	4	ПК-1, ПК-4
44.		Организация и проведение «церемонии чаепития» в японской кухне	2	ПК-1, ПК-4
45.		Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь	4	ПК-1, ПК-4
46.		Корейская национальная кухня. Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи	6	ПК-1, ПК-4
47.		Индийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
48.		Таиландская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
49.		Вьетнамская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
50.		Малазийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-4
51.	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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. М.Т. Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.
4. Астрейкова, А.А. Сборник рецептов 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 Групп», 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «iPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com <a href="http://ipelican.com/ru">http://ipelican.com/ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ**

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

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

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

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

**Курс** 4, 5

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет** 4 курс

**Экзамен** 5 курс

Рязань 2024



## 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 технология общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Кухня народов России» является формирование необходимых теоретических знаний в области 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 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 продукции при 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 при производстве 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 курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы	
		4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	44	26	18
В том числе:	-	-	
Лекции	18	10	8
Лабораторные занятия (ЛЗ)	26	16	10
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	231	114	117
В том числе:			
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	66	32	34
Подготовка к контрольным опросам	42	20	22
Подготовка реферата	42	20	22
Изучение теоретического материала по литературным источникам без составления конспекта	81	42	39
<b>Контроль</b>	13	4	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	зачет	экзамен
Общая трудоемкость час	288	144	144
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	44	26	18

## 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	4	4	38	46	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2	Кухня финно-угорских народов России	6	12	76	94	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3	Кухни тюркоязычных народов России	6	8	75	89	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4	Заполярная кухня. Монгольская и еврейская кухни в России	2	2	42	46	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 продукции общественного питания	+	+	+	+
3.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+
4.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
Последующие дисциплины					
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-4
2.	2	Современная национальная русская кухня	2	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
3.	2	Общие черты кухонь финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4
4.		Карельская кухня	2	ПК-1, ПК-4
5.	3	Татарская кухня	1	ПК-1, ПК-4
6.		Башкирская кухня	1	ПК-1, ПК-4
7.		Общие и отличительные черты кухонь народов Северного Кавказа	2	ПК-1, ПК-4
8.		Якутская кухня	2	ПК-1, ПК-4
9.	4	Кухня народов Крайнего Севера	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	Особенности приготовления русских блинов	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
2.	Кухня финно-угорских народов России	Приготовление первых блюд кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
3.		Приготовление мясо-тестяных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
4.		Приготовление традиционных блюд из мяса и рыбы кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Кухни тюркоязычных народов России	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы тюркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
6.		Приготовление овощных блюд тюркоязычных народов России	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
7.		Приготовление мучных блюд тюркоязычных народов России	2	ПК-1, ПК-4, ПК-6
8.	Заполярная кухня. Монгольская и еврейская кухни в России	Приготовление блюд еврейской кухни	2	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**

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская кухня	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов	2	ПК-1, ПК-4
2.		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
3.		Основные факторы, определяющие особенности русской кухни	4	ПК-1, ПК-4
4.		Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-4
5.		Приготовление первых блюд русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4
6.		Приготовление каш русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-4
7.		Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стала древнерусской кухни	2	ПК-1, ПК-4
8.		Развитие русской кулинарной культуры в XVIII-XIX веках под влиянием французских кулинаров	4	ПК-1, ПК-4
9.		Становление и развитие современной советской кухни XX века. Национальные традиции, интернационализм, толерантность, интерес к кулинарным традициям всех народов	4	ПК-1, ПК-4
10.		Современная национальная русская кухня, тенденции развития. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, технология приготовления, способы оформления и подачи	8	ПК-1, ПК-4
11.	Кухня финно-угорских народов России	Приготовление пирогов финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4
12.		Приготовление национальных (обрядовых, ритуальных) каш кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4
13.		Приготовление рыбно-мясных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4
14.		Приготовление рыбно-куриных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4

1	2	3	4	5
15.		Приготовление сладких блюд и кондитерских изделий кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-4
16.		Технологии приготовления блюд карельской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	8	ПК-1, ПК-4
17.		Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	8	ПК-1, ПК-4
18.		Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	10	ПК-1, ПК-4
19.		Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	6	ПК-1, ПК-4
20.		Кухня финно-угорских народов Республики Марий Эл. Технологии приготовления блюд народов Республики Марий Эл. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	12	ПК-1, ПК-4
21.		Кухня финно-угорских народов Югры и Ямало-Ненецкого автономного округа. 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	12	ПК-1, ПК-4
22.	Кухни тюркоязычных народов России	Приготовление супов кухни тюркоязычных народов России	6	ПК-1, ПК-4
23.		Приготовление кондитерских изделий и сладостей тюркоязычных народов России	6	ПК-1, ПК-4
24.		Приготовление изделий из молока и молочных продуктов	6	ПК-1, ПК-4
1	2	3	4	5



25.	Технологии приготовления блюд татарской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	6	ПК-1, ПК-4
26.	Технологии приготовления блюд башкирской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	5	ПК-1, ПК-4
27.	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
28.	Технологии приготовления блюд чувашской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	6	ПК-1, ПК-4
29.	Традиционные блюда кухонь народов Северного Кавказа, технологии их приготовления	4	ПК-1, ПК-4
30.	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
31.	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
32.	Технологии приготовления блюд ингушской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
33.	Технологии приготовления блюд осетинской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
34.	Технологии приготовления блюд кабардино-балкарской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-4
35.	Технологии приготовления блюд адыгейской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд.	4	ПК-1, ПК-4
36.	Технологии приготовления блюд хакасской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-4
37.	Особенности технологии приготовления блюд якутской кухни. Виды сырья,	4	ПК-1, ПК-4

		используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки		
38.	Заполярная кухня. Монгольская и еврейская кухни в России	Кухня народов Крайнего Севера	4	ПК-1, ПК-4
39.		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
40.		Технологии приготовления блюд эвенкийской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-4
41.		Технологии приготовления блюд эвенской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-4
42.		Монгольская кухня на территории России. Технологии приготовления блюд монгольской кухни	8	ПК-1, ПК-4
43.		Технологии приготовления блюд калмыцкой кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	6	ПК-1, ПК-4
44.		Технологии приготовления блюд тувинской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-4
45.		Еврейская кухня на территории России. Технологии приготовления блюд еврейской кухни Еврейской автономной области. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	8	ПК-1, ПК-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 (автопродлонгация). - 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmggu.ru">www.nbmggu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 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** заочная

**Курс** 5

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет** 5 курс

**Экзамен** — \_\_\_ курс



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчик

доцент кафедры технология общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 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;
- 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;	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 при производстве 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 производству кондитерской 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. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:	-	-
Лекции	6	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	8	8
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	90
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	8	8
Подготовка реферата	42	42
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	30	30
Подготовка к тестированию	10	10
<b>Контроль</b>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

## 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 кондитерских изделий, значение в питании человека	1	-	9	10	ПК-4, ПК-25
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	1	-	12	13	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3	Производство изделий из дрожжевого теста	1	4	6	11	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	4	23	28	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	1	-	22	23	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6	Производство сахаристых кондитерских изделий	1	-	18	19	ПК-1, ПК-4, ПК-25
	ИТОГО	6	8	90	104	

### 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	1	ПК-4, ПК-25
2.	2	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество кондитерских изделий	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.	3	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.	4	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.	5	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.	6	Особенности производства шоколада, мармеладно-пастильных изделий, карамели, халвы, конфет, драже	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
2.	Производство полуфабриката в для тортов и пирожных	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.		Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	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	9	ПК-4, ПК-25
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	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.		Показатели качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.		Физико-химические и коллоидные изменения в процессе производства кондитерских изделий. Выпечка и охлаждение изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.		Роль составных частей муки и механизм образования теста при производстве изделий из дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.		Производство изделий из дрожжевого теста	Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого теста	2
7.		Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
8.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Песочно-заварной полуфабрикат	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
9.		Технологическая схема и производство слоеного полуфабриката и изделий из него	3	ПК-1, ПК-4, ПК-25
10.		Технологическая схема и производство заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
11.		Технологическая схема и производство крема и сахарных полуфабрикатов	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
12.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25

1	2	3	4	5
13.		Классификация и основные процессы отделки при производстве пирожных. Фруктово-ягодные и шоколадные полуфабрикаты. Шоколадные полуфабрикаты. Пралине. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
14.		Сметанный и сметано-сбивной полуфабрикат	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
15.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Технологическая схема и производство вафель, кексов, пряников, печенья	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
16.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве кексов, пряников	10	ПК-1, ПК-4, ПК-25
17.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве вафель и печенья	8	ПК-1, ПК-4, ПК-25
18.	Производство сахаристых кондитерских изделий	Получение шоколадных масс. Виды шоколада	8	ПК-1, ПК-4, ПК-25
19.		Технологическая схема и производство шоколада, мармеладно-пастильных изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
20.		Технологическая схема и производство карамели, халвы, конфет, драже	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
21.		Влияние отдельных видов сырья на качество карамели и конфет	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
22.		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>

#### **а. 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. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков ; Рензьева 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>

#### **б. 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>


**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  
«20» марта 2024 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** заочная

**Курс** 5

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет** 5 курс

**Экзамен** \_ курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчик

доцент кафедры технология общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства мучных кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

– овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

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;
- 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;	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 при производстве кондитерских изделий;



	выбирать технические средства и технологии 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 кондитерской продукции	анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству кондитерской 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	Курс
		5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:	-	-
Лекции	6	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	8	8
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	90
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	8	8
Подготовка реферата	42	42
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	30	30
Подготовка к тестированию	10	10
<b>Контроль</b>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

## 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	1	-	9	10	ПК-4, ПК-25
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий	1	-	12	13	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3	Производство изделий из дрожжевого теста	1	4	6	11	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	4	19	24	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	1	-	22	23	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	1	-	22	23	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 кондитерских изделий в питании человека и их классификация	1	ПК-4, ПК-25
2.	2	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество мучных кондитерских изделий	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.	3	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.	4	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.	5	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.	6	Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы выпечки. Охлаждение изделий	1	ПК-1, ПК-4, ПК-25

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
2.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.		Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	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	9	ПК-4, ПК-25
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	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
3.		Показатели качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
4.		Физико-химические и коллоидные изменения в процессе производства кондитерских изделий. Выпечка и охлаждение изделий	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
5.		Роль составных частей муки и механизм образования теста при производстве изделий из дрожжевого теста	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
6.		Производство изделий из дрожжевого теста	Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого теста	2
7.	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него		4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
8.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Песочно-заварной полуфабрикат	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
9.		Технологическая схема и производство слоеного полуфабриката и изделий из него	3	ПК-1, ПК-4, ПК-25
10.		Технологическая схема и производство заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
11.		Технологическая схема и производство крема и сахарных полуфабрикатов	2	ПК-1, ПК-4, ПК-25
12.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
13.		Сметанный и сметано-сбивной полуфабрикат	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25

1	2	3	4	5
14.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Технологическая схема и производство вафель, кексов, пряников, печенья	4	ПК-1, ПК-4, ПК-25
15.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве кексов, пряников	10	ПК-1, ПК-4, ПК-25
16.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве вафель и печенья	8	ПК-1, ПК-4, ПК-25
17.	Выпечка и охлаждение изделий.	Классификация и основные процессы отделки при производстве пирожных и тортов.	6	ПК-1, ПК-4, ПК-25
18.	Отделка и украшение кондитерских изделий	Фруктово-ягодные и шоколадные полуфабрикаты. Шоколадные полуфабрикаты. Пралине. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	16	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. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков ; Рензьева 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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
--------------	----------	-------------	----------------

Кaspersky 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

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

20 марта 2024 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 заочная

Курс 4

Курсовая (ой) работа/проект \_\_\_ семестр      Зачет \_\_\_ семестр

Экзамен 4 курс

Рязань-2024

## 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:

к.т.н., доцент, ТОПиПСХП  
(должность, кафедра)

  
(подпись)

Туркин В.Н.  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции

  
(подпись)

Черкасов О.В.

## **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;
- 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-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного 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,	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

	энергетических и других видов ресурсов			
--	--	--	--	--

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

Вид учебной работы	Всего часов	4 курс
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	157	157
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат	27	27
Проработка учебников, учебных пособий	130	130
<b>Контроль</b>	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

#### 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	2	-	63	65	ПК-4 ПК-6
2	Основы лечебно-профилактического питания	2	4	32	38	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	2	4	62	68	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Всего на дисциплину:	6	8	157	171	

## 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>				
1.	Биохимия	+	-	-
2.	Физиология питания	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>				
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.)	Формируемые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Тема 1. Основы алиментарной адаптации организма человека.	2	ПК-4 ПК-6
2	Основы лечебно-профилактического питания	Тема 1. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.	2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	Тема 1. Характеристика стандартных диет лечебного питания.	2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
Итого			6	

## 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

## 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
1.	2	Составление и гигиеническая оценка рационов лечебно-профилактического питания	4	ПК-4 ПК-6 ПК-17
2.	3	Составление и гигиеническая оценка рационов лечебного питания	4	ПК-4 ПК-6 ПК-17
Итого			8	

## 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

## 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

## 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	<p>Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном и лечебно-профилактическом питании.</p> <p>Организация питания населения в условиях радиоактивной нагрузки.</p> <p>Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения.</p> <p>Питание и профилактика сахарного диабета II типа.</p> <p>Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.</p> <p>Питание и профилактика онкологических заболеваний.</p> <p>Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.</p> <p>Рестораны «здорового питания»</p> <p><i>Реферат</i></p>	<p>8</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>27</p>	<p>ПК-4</p> <p>ПК-6</p>
2	Основы лечебно-профилактического питания	<p>Особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания</p> <p>Законодательное регулирование в области лечебно-профилактического питания.</p> <p>Правила выдачи лечебно-профилактического питания.</p>	<p>16</p> <p>8</p> <p>8</p>	<p>ПК-4</p> <p>ПК-6</p> <p>ПК-17</p>
3	Основы лечебного (диетического) питания	<p>Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания</p> <p>Номенклатура и характеристика диетических (лечебных) столов по Певзнеру</p> <p>Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.</p> <p>Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.</p> <p>Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.</p> <p>Лечебное питание при аллергических заболеваниях.</p> <p>Диетическое питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях.</p>	<p>8</p> <p>36</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>ПК-4</p> <p>ПК-6</p> <p>ПК-17</p>
	Итого		157	

## 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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. активное 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-JFYKVGWMP-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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

20 марта 2024 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 заочная

Курс 4

Курсовая (ой) работа/проект \_\_\_ семестр      Зачет \_\_\_ семестр

Экзамен 4 курс

Рязань-2024

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## **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;
- 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-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 питания	составлять комплексные сбалансированные 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 других видов ресурсов	особенности технологии кулинарной обработки продуктов для диетического питания	правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей диетического питания	разработки технологических процессов производства продукции питания

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



Вид учебной работы	Всего часов	4 курс
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	157	157
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат	27	27
Проработка учебников, учебных пособий	130	130
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

## 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	2	-	63	65	ПК-4 ПК-6
2	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	2	4	32	38	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	2	4	62	68	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Всего на дисциплину:	6	8	157	171	

### 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>				
1.	Биохимия	+	-	-
2.	Физиология питания	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>				
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.)	Формируемые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Тема 1. Основы алиментарной адаптации организма человека.	2	ПК-4 ПК-6
2	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	Тема 1. Технология приготовления блюд для основных диет.	2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	Тема 1. Характеристика стандартных диет лечебного питания.	2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		6	

### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

### 5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
1.	2	Технологические особенности приготовления первых блюд.	2	ПК-4 ПК-6 ПК-17
		Технологические особенности приготовления блюд из мяса и рыбы.	2	
2.	3	Составление и гигиеническая оценка рационов лечебного (диетического) питания	4	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		8	

### 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п / п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	<p>Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании</p> <p>Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения.</p> <p>Питание и профилактика сахарного диабета II типа.</p> <p>Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.</p> <p>Питание и профилактика онкологических заболеваний.</p> <p>Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.</p> <p>Рестораны «здорового питания»</p> <p><i>Реферат</i></p>	<p>12</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>27</p>	ПК-4 ПК-6
2	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	<p>Функциональные свойства пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке пищи.</p> <p>Обеспечение качества блюд диетического питания.</p> <p>Технологические особенности приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Технологические особенности приготовления блюд из яиц и творога.</p>	<p>8</p> <p>8</p> <p>8</p> <p>8</p>	ПК-4 ПК-6 ПК-17
3	Основы лечебного (диетического) питания	<p>Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания</p> <p>Номенклатура и характеристика диетических (лечебных) столов по Певзнеру</p> <p>Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.</p> <p>Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.</p> <p>Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.</p> <p>Лечебное питание при аллергических заболеваниях.</p> <p>Диетическое питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях.</p>	<p>8</p> <p>36</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p>	ПК-4 ПК-6 ПК-17
	Итого:		157	

### 5.9 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрены.

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

Перечень	Виды занятий	Формы контроля
----------	--------------	----------------

компетенций	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. - б. - 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 // IPRbooks : 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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. –

**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-FDWHN-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMP-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-PWNKG		
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

<b>Профессиональные БД</b>	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmggu.ru">www.nbmggu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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

20 марта 2024 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ**

(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 заочная**

(очная, заочная)

**Курс 4**

**Зачет 4 курс**

Рязань 2024



## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



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 рецептов, 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 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. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы			
		4			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы (КСР)					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>30</b>	<b>30</b>			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Доклад	2	2			
Проработка конспекта лекций	3	3			
Подготовка к тестированию	2	2			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	23	23			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	<b>36</b>	<b>36</b>			
Зачетные Единицы Трудоемкости	1	1			
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			

#### 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	-				4	4	ПК-4
2.	Клетка растений	2				4	6	ПК-1, ПК-4
3.	Ткани растений	1				5	6	
4.	Вегетативные органы растений	-				4	4	
5.	Органы размножения растений	-				4	4	
6.	Клетка и ткани животных	2				4	6	
7.	Ткани и органы животных	1				5	6	
	<b>Итого</b>	<b>6</b>				<b>30</b>	<b>36</b>	

## 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
<b>Предшествующие дисциплины</b>								
1.	Химия		+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология		+	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>								
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	Клетка растений	Введение в курс «Анатомия пищевого сырья»	2	ПК-4
2	Ткани растений	Строение растительной клетки. Запасные питательные вещества и кристаллы минеральных солей в растительных клетках	1	ПК-1, ПК-4
3	Клетка и ткани животных	Ткани растений	2	ПК-1, ПК-4
4	Ткани и органы животных	Вегетативные органы растений	1	ПК-1, ПК-4
		ИТОГО	6	

**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.)	Компетенции
1	1	Место и роль изучения анатомии пищевого сырья как необходимого этапа подготовки студентов к изучению специальных курсов товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Значение цитологических и гистологических методов в оценке и производстве качественных продуктов питания. Задачи освоения дисциплины "Анатомия пищевого сырья" для приобретения знаний и применения их в практике товароведа - эксперта при прогнозе стойкости товаров при хранении. Ученые – основоположники развития дисциплины «Анатомии пищевого сырья». История развития учения о клетке. Основные концепции возникновения жизни на Земле.	4	ПК-4
2	2	Растительная клетка - универсальная биохимическая микролаборатория. Особенности процесса фотосинтеза. Роль пигментов в клетке растений. Сравнение состава клеточного сока у разных пищевых растений.	4	ПК-1, ПК-4

		Особенности накопления нерастворимых питательных веществ у разных пищевых растений. Покровные структуры в клетках растений. Состав и свойства полисахаридов растительной клетки. Растительные пигменты. Методы исследования структуры клетки.		
3	3	История развития учения о тканях. Методы исследования структуры тканей. Разнообразие покровных тканей растений. Сравнение строения покровных тканей растений. Особенности механических структур у разных пищевых растений. Поступление воды и минеральных солей в корневую систему. Покровные ткани различных пищевых растений. Особенности процессов транспорта веществ в организме растений. Эволюция сосудисто-волокнистых структур.	5	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. Организм высших растений - анатомическое и морфологическое строение. Вегетативные (корень, стебель, лист) и генеративные (цветок, семя, плод) органы растений. Видоизмененные органы (клубни, луковицы, корнеплоды). Локализация и классификация запасных питательных веществ, их энергетическая ценность, калорийность. Экспертиза и прогноз сроков порчи и сохранности питательной ценности растительного сырья в зависимости от его анатомической принадлежности к частям растений.	4	ПК-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. Видоизмененные органы (клубни, луковицы, корнеплоды). Локализация и классификация запасных питательных веществ, их энергетическая ценность, калорийность. Экспертиза и прогноз сроков порчи и сохранности питательной ценности растительного сырья в зависимости от его анатомической принадлежности к частям растений. Организм высших растений - анатомическое и морфологическое строение. Вегетативные (корень, стебель, лист) и генеративные (цветок, семя, плод) органы растений. Эволюция строения семени. Сравнение семян голосеменных и цветковых растений. Ветроопыление у пищевых растений. Насекомоопыление у пищевых растений.	4	ПК-1, ПК-4
6	6	Пластический и энергетический обмен в животной клетке в норме и при различных нарушениях. Методы цитологической и гистологической экспертизы продовольственного сырья животного происхождения. Оценка и прогноз качества и сроков хранения сырья животного происхождения в зависимости от морфологических признаков. Цитоплазма – значение, физико-химические свойства и состав. Клеточная оболочка.	4	ПК-1, ПК-4
7	7	Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений.	5	ПК-1, ПК-4

## 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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	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» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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-PWNKG		
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 Plagiat	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

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

**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

20 марта 2024 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 Заочная

Курс 4

Зачет 4 курс

Рязань, 2024

## 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 ТОПиПСХП



С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой технологии общественного питания  
и переработки сельскохозяйственной продукции



Черкасов О.В.

## 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;
- 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	-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 курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	8				8	
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Лекции	4				4	
Лабораторные работы (ЛР)	4				4	
Курсовой проект/(работа)	-				-	
<i>Другие виды аудиторной работы</i> (КСР)						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	60				60	
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Подготовка к лабораторной работе	10				10	
Подготовка к тестированию	10				10	
Подготовка к опросу	10				10	
Подготовка к зачету	30				30	
Вид промежуточной аттестации	зачет				зачет	
Контроль	4				4	
Общая трудоемкость час	72				72	
Зачетные Единицы Трудоемкости	2				2	
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	8				8	

#### 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	2	-	-	2	4	ПК-1
2.	Виды идентификации	2	-	-	2	4	ПК-1
3.	Показатели идентификации	-	-	-	8	8	ПК-1
4.	Методы идентификации	-	-	-	8	8	ПК-24
5.	Виды и средства фальсификации	-	-	-	4	4	ПК-1
6.	Последствия фальсификации и меры по ее проведению	-	-	-	4	4	ПК-24
7.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	-	4	-	32	36	ПК-1 ПК-24
8.	Всего	4	4	-	60	68	

## 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
<b>Предыдущие дисциплины</b>								
1.	Товароведение продовольственных товаров			+	+	+		+
2.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания				+		+	+
<b>Последующие дисциплины</b>								
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+		+			+

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основные понятия: идентификация, фальсификация. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.	2	ПК-1
2.	2	Виды идентификации. Функции идентификации. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.	2	ПК-1
Всего:			4	

## 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.) очно	Компетенции
1.	7	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации меда	2	ПК-1 ПК-24
2.	7	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации чая	2	ПК-1 ПК-24
Всего:			4	

**5.5 Практические занятия** – не предусмотрены

**5.6 Научно-практические занятия** – не предусмотрены

**5.7 Коллоквиумы** – не предусмотрены



## 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Компетенции 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	8	ПК-1
4.	4	Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, электрофорез и тд.	8	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	4	ПК-24
7.	7	Идентификация и фальсификация кондитерских товаров. Идентификация и фальсификация пищевых жиров. Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров. Идентификация и фальсификация вспомогательных товаров. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров. Идентификация и фальсификация рыбных товаров.	32	ПК-1 ПК-24
Всего:			60	

## 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	+	+	-	+	Контрольная работа, тестирование, устный опрос, зачет
ПК-24	+	+	-	+	Тестирование, устный опрос, реферат, отчет по лабораторной работе, зачет

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» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП с Обществом с ограниченной ответственностью	16.12.2019 – 15.12.2020

	«Издательство ЛАНЬ» от 10.12.2019 г.	
ЭБС «Юрайт» - <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «IPRbooks» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	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» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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» - <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	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 Е1 (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-PWNKG		
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

<b>Профессиональные БД</b>	
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>
<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**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)**