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

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

Подписано цифровой подписью: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"
DN: c=RU, st=Рязанская область, street=ул. Костычева, д.1, l=г. Рязань, title=Ректор, o=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА", 1.2.643.100.1=1208303932363230313037343939 38, 1.2.643.100.3=1208303932383030393538373 8, 1.2.643.100.4=120A363232393030303634 33, 1.2.643.3.131.1.1=120C363232383131383930343737, email=university@rgatu.ru, givenName=Александр Владимирович, sn=Шемякин, cn=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА"
Дата: 2025.03.19 18:55:52 +03'00'

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

_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

_____История России_____
(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной образовательной программы бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

Направленность (Профиль (и))___Технология организации ресторанного дела____

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

Форма обучения _____очная_____
(очная, заочная)

Курс _____1_____ **Семестр**_____2_____

Зачет с оценкой _____2 _____**семестр** **Экзамен** _____ **семестр**

Рязань 2025

Лист согласований

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

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин Ручкина Е.В.
(должность, кафедра)

_____Ручкина Е.В.
(Подпись) (ФИО)

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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.

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

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.
-

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

		производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

		материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; – использование системы	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять

		автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.01 История России относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	**УК-1.** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**УК-1.1.** Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач

Межкультурное взаимодействие	**УК-5.** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**УК-5.1**. Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр				
		1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	126		126			
В том числе:						
Лекции	108		108			
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	18		18			
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы						
Самостоятельная работа (всего)	18		18			
В том числе:						
Другие виды самостоятельной работы	18		18			
Контроль						
Вид промежуточной аттестации	зачет с оценкой		зачет с оценкой			
Общая трудоемкость час	144		144			
Зачетные Единицы Трудоемкости	4		4			
Контактная работа (по учебным занятиям)	126		126			

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции (с указанием индикаторов)
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета с оценкой)	
1	История как наука. История России как часть мировой истории.	12		2		2	16	УК-1.1, УК-5.1
2	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	14		2		2	18	УК-1.1, УК-5.1
3	Русь в XIII-XV вв.	14		2		2	18	УК-1.1, УК-5.1

4	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	14		2		2	18	УК-1.1, УК-5.1
5	Россия в XVIII в.	12		2		4	18	УК-1.1, УК-5.1
6	Российская империя в XIX-начале XX в.	14		2		2	18	УК-1.1, УК-5.1
7	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	14		2		2	18	УК-1.1, УК-5.1
8	Современная Российская Федерация (1991-2022)	14		4		2	20	УК-1.1, УК-5.1
	ИТОГО	**108**		**18**		**18**	**144**	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	История как наука. История России как часть мировой истории.	1.1. История как наука. Методология исторической науки. Принципы периодизации в истории. 1.2. Роль исторических источников в изучении истории. Научная хронология и летосчисление в истории России. 1.3. Хронологические и географические рамки курса истории России. Периодизация и основные этапы развития российской государственности. 1.4. История стран, народов, регионов, входивших в состав России на разных этапах. 1.5. История России как часть мировой истории. Необходимость изучения истории России во взаимосвязи с историей других	12	УК-1.1, УК-5.1

		стран и народов.		
2	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	2.1. Мир в древности. Народы и политические образования на территории современной России в древности. 2.2. Начало эпохи Средних веков. Восточная Европа в середине I тыс. н.э. 2.3. Восточные славяне и другие народы Восточной Европы, Сибири и Дальнего Востока в I тыс. н.э. 2.4. Исторические условия складывания государственности. Формирование новой политической и этнической карты Европы в конце I тыс. н.э. 2.5. Образование государства Русь: исторические условия, проблемы образования и формирование территориально-политической структуры. 2.6. Русская земля в конце X-XII в.: экономика, общественный строй, внешняя политика и международные связи. 2.7. Русь в середине XII – начале XIII в. Формирование земель – самостоятельных политических образований и особенности их социально-экономического и политического развития.	14	УК-1.1, УК-5.1
3	Русь в XIII-XV вв.	3.1. Особенности развития стран Европы и мира в XIII-XV вв.: Столетняя война и начало складывания централизованных государств. Натиск орденов крестоносцев в Восточную Европу. 3.2. Создание Монгольской империи и завоевания Чингисхана и его потомков. Борьба Руси с нашествием Батыя (1237-1242 гг.). Русские земли и Золотая Орда. 3.3. Великое княжество Литовское в XIII-XV в. Польско-литовская уния и судьбы южных и западных русских земель. 3.4.Русские земли в XIII-XV в.: княжества Северо-Восточной Руси, возвышение Москвы и начало объединения русских земель. 3.5. Отношения Руси и Орды в XIV - XV в. Ликвидация зависимости Руси от Орды.	14	УК-1.1, УК-5.1

		Народы и государства степной зоны Восточной Европы и Сибири в XIII-XV вв. 3.6. Формирование единого Русского государства в XV в. принятие Судебника и формирование аппарата управления единого государства. Церковь и великокняжеская власть. 3.7. Основные достижения мировой культуры в эпоху Средневековья. Древнерусская культура с древности по XV в.		
4	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	4.1. Мир к началу Нового времени: Великие географические открытия, формирование национальных государств в Европе. Понятие и отличительные черты европейского абсолютизма. Реформация и контрреформация в Европе. 4.2. Страны Востока в XVI-XVII вв.: Османская империя, Иран, народы Кавказа в условиях противостояния Ирана и Османской империи, развитие Индии и Китая. 4.3. Россия в XVI в.: завершение объединения русских земель, преобразования Василия III и Ивана IV Грозного. Политическое и социально-экономическое развитие страны. 4.4. Россия на рубеже XVI-XVII вв.: экономический и политический кризис. Смутное время и роль народных ополчений в борьбе за независимость страны. 4.5. Ведущие страны Европы и Азии, международные отношения. Колонизация Северной Америки. 4.6. Россия в XVII в: социально-экономическое и политическое развитие, внешняя политика. 4.7. Культура России и мира в XVI-XVII вв.	14	УК-1.1, УК-5.1
5	Россия в XVIII в.	5.1. Россия в эпоху преобразований Петра I: реформы в экономике, политике и общественной жизни, внешняя и внутренняя политика. 5.2. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725-1762: причины, основные события и влияние на дальнейшее развитие	12	УК-1.1, УК-5.1

		страны. 5.3. Запад и Восток в XVIII в.: многообразие цивилизаций, их сходство и различия. Россия – «мост» между Западом и Востоком. 5.4. Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II: внутренние преобразования, экономическое развитие страны в условиях сохранения крепостничества. 5.5. Внешняя политика России во второй половине XVIII в. Основные цели Российской империи во внешней политике и итоги. 5.6. Павел I. Основные черты, особенности и цели его внутренней и внешней политики. Причины свержения Павла I. Дворцовый переворот 1801 г. 5.7. Русская культура XVIII в.		
6	Российская империя в XIX- начале XX в.	6.1. Европа и мир в XIX в. 6.2 Россия первой четверти XIX в. «Блистательный век» Александра I: задуманное и осуществлённое. 6.3. Россия в системе международных отношений первой четверти XIX в. Отечественная война 1812 г. 6.4. Россия второй четверти XIX в. Социально-политическое и экономическое развитие, крестьянский вопрос в царствование Николая I. 6.5. Время Великих реформ в России: реформы Александра II и «контрреформы Александра III. 6.6. Русская общественная мысль в XIX в. Формирование традиций либерализма и радикализма в России. «Охранительное» направление. 6.7. Россия и мир в начале XX в.: политическая и экономическая ситуация. 6.8. Первая мировая война и Россия. 6.9 Культура в России XIX – начала XX в.	14	УК-1.1, УК-5.1
7	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	7.1. 1917 год: от Февраля к Октябрю 7.2. Гражданская война как особый этап революции 7.3. Советский Союз в 1920-е –	14	УК-1.1, УК-5.1

		1930-е гг. 7.4. Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. и начало Второй мировой войны. 7.5. Великая Отечественная война 1941-1945 гг. Борьба советского народа против германского нацизма – ключевая составляющая Второй мировой войны. 7.6. Мир после Второй мировой войны: «холодная война» и формирование биполярной системы. Разрушение системы колониализма и формирование новых независимых государств. 7.7. Период «перестройки» и распада СССР (1985-1991). 7.8. Культура России и СССР в советскую эпоху (1917-1991).		
8	Современная Российская Федерация (1991-2022)	8.1. Россия в 1990-гг. 8.2. Россия в XXI в. 8.3. Внешняя политика России в 2000-2023 гг. 8.4. Культура в Российской Федерации (1991-2022)	14	УК-1.1, УК-5.1
	ИТОГО		**108**	

5.4. Лабораторные занятия *не предусмотрены*

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	История как наука. История России как часть мировой истории.	История как наука. История России как часть мировой истории.	2	УК-1.1, УК-5.1
2	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	2	УК-1.1, УК-5.1
3	Русь в XIII-XV вв.	Русь в XIII-XV вв.	2	УК-1.1, УК-5.1
4	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	2	УК-1.1, УК-5.1
5	Россия в XVIII в.	Россия в XVIII в.	2	УК-1.1, УК-5.1
6	Российская империя в XIX-	Российская империя в	2	УК-1.1,

	начале XX в.	XIX- начале XX в.		УК-5.1
7	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	2	УК-1.1, УК-5.1
8	Современная Российская Федерация (1991-2022)	Современная Российская Федерация (1991-2022)	4	УК-1.1, УК-5.1
	ИТОГО		**18**	

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

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	История как наука. История России как часть мировой истории.	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 зачету.	2	УК-1.1, УК-5.1
2.	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	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 зачету.	2	УК-1.1, УК-5.1
3.	Русь в XIII-XV вв.	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 зачету.	2	УК-1.1, УК-5.1
4.	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	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 зачету.	2	УК-1.1, УК-5.1
5.	Россия в XVIII в.	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 зачету.	4	УК-1.1, УК-5.1

6.	Российская империя в XIX-начале XX в.	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 зачету.	2	УК-1.1, УК-5.1
7.	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	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 зачету.	2	УК-1.1, УК-5.1
8.	Современная Российская Федерация (1991-2022)	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 зачету.	2	УК-1.1, УК-5.1
	ИТОГО		**18**	

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	
УК-1.1	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет с оценкой
УК-5.1	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет с оценкой

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, 2023. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08424-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516973

2. История России : учебник и практикум для вузов / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 244 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15876-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510102

6.2. Дополнительная литература

1. История России в 2 ч. Часть 2. XX — начало XXI века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 328 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08972-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512944

2. История России до конца XVII века в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. И. Филюшкин [и др.] ; под общей редакцией А. И. Филюшкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 319 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15904-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: https://urait.ru/bcode/510240

3. История России до конца XVII века в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. И. Филюшкин [и др.] ; ответственный редактор А. И. Филюшкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15903-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510241

6.3. Периодические издания

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, 2023 - . - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

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

6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам Ручкина Е.В. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «История России» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е.В. Ручкина. РГАТУ: Рязань, 2025. – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы. Ручкина Е.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «История России» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /
Е.В. Ручкина.- РГАТУ: Рязань, 2025. – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

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

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант")

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

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

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

Кафедра гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ ___ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЛОСОФИЯ

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 2

Зачет не предусмотрен

Экзамен 2 семестр

Рязань 2025

Лист согласований

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

Разработчик: доцент кафедры гуманитарных дисциплин Ручкина Е.В.

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи изучения дисциплины:

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

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

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

− выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия

уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

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

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

		контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров	- 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

		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.	питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.02 Философия относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподается на 1 курсе.

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

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

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

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач УК-1.3. Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки

		системной стратегии действий в проблемных ситуациях
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем УК-5.3. Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

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

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Философия, ее предмет и место в культуре	2		4		4	10	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
2.	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	4		2		4	10	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3

3.	Учение о бытии	2		2		4	8	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
4.	Учение о познании	2		2		6	10	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
5.	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	2		2		4	8	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
6.	Учение о человеке	2		2		4	8	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
7.	Учение о ценности (аксиология)	2		2		4	8	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
8.	Глобальные проблемы современности	2		2		6	10	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
	Итого	**18**		**18**		**36**	**72**	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ разделов	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Философия, ее предмет и место в культуре	Предмет философии. Философия как форма духовной культуры. Основные характеристики философского знания. Функции философии. Методы философии (философские подходы к анализу феноменов). Философские вопросы в жизни современного человека.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
2	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Возникновение философии Философия древнего мира. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения. Философия XVII-XIX веков. Традиции отечественной философии. Современная философия (XX –XXI вв.)	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3

3	Учение о бытии	Бытие как проблема философии. Монистические и плюралистические концепции бытия. Материальное и идеальное бытие. Пространственно-временные характеристики бытия. Проблема жизни, искусственного и естественного, реального и виртуального. Идея развития в философии. Диалектика, синергетика, метафизика – как трактовки развития. Проблема сознания в философии. Специфика человеческого бытия. Бытие и сознание.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
4	Учение о познании	Знание, сознание, самосознание. Природа мышления. Язык и мышление. Познание как предмет философского анализа. Субъект и объект познания. Познание и практика. Познание и творчество. Основные формы и методы познания. Проблема истины в философии и науке. Многообразие форм познания и типы рациональности. Истина, оценка, ценность. Субъективная и объективная диалектика. Софистика, эклектика, догматизм и релятивизм как принципы мышления.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
5	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Философское понимание общества и его истории. Общество как саморазвивающаяся система. Культура и цивилизация. Многовариантность исторического развития. Необходимость и сознательная деятельность людей в историческом процессе. Источники и субъекты исторического процесса. Динамика и типология исторического развития. Насилие и ненасилие: их разновидности. Гражданское общество, нация и государство. Права человека. Массовое общество. Общество потребления.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
6	Учение о человеке	Человек и мир в современной философии. Природное (биологическое) и общественное (социальное) в человеке. Антропосоциогенез и его комплексный характер. Смысл жизни: смерть и бессмертие. Человек как свободное и творческое существо. Человек в системе коммуникаций: от классической этики к этике дискурса.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
7	Учение о ценности	Природа ценности. Ориентиры поведения человека, ценность как	2	УК-1.2, УК-1.3,

		ориентир. Специфика ценности. Ценность и норма. Ценность и знание. Ценность и оценка. Свобода и необходимость. Смысл человеческого бытия. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести. Экономические ценности.		УК-5.2, УК-5.3
8	Глобальные проблемы современности	Общественно-политические идеалы и их историческая судьба (общественно-политические идеалы античности, средневековья, Просвещения; идея гражданского общества в зрелое Новое время; марксистская теория прогресса; «открытое общество» К. Поппера; «свободное общество» Ф. Хайека; неолиберальная теория глобализации и ее критика). Проблема устойчивого развития. Проблемы экологической этики в современной философии. Глобальные проблемы современности, их природа, классификация, возможность разрешения.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
	ИТОГО		**18**	

5.4 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Философия, ее предмет и место в культуре	Цели и задачи курса философии (постановка и методы достижения цели), структура курса. Задачная форма обучения. ФГОС 3 поколения. Феномен философии в истории культуры. Структура мировоззрения. Философия как историческая форма мировоззрения. Структура философского знания	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
2	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Миф, религия и предфилософия Классическая, неклассическая, постклассическая философия (типы рациональности) О.в.ф. как классификационный концепт Исторические эпохи в развитии философской мысли.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
3	Учение о бытии	Бытие как проблема философии. Концепции развития	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
4	Учение о познании	Познание как предмет философского анализа. Основные дискуссии по познанию в истории идей Проблема истины в философии	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3

		Позитивизм и сциентизм в философии		
5	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Философское понимание общества и его истории. Типология обществ Структура общества Общество, культура, цивилизация	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
6	Учение о человеке	Философские подходы к пониманию человека Человек и мир в современной философии.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
7	Учение о ценности	Природа ценности. Ценность как ориентир поведения человека. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
8	Глобальные проблемы современности	Глобальные проблемы современности, их природа, классификация, возможность разрешения (философские аспекты). НТП и проблема «конца истории» Философское осмысление глобализации. Диалектика глобального и локального.	2	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
	ИТОГО		**18**	

5.5 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Философия, ее предмет и место в культуре	Работа над конспектом лекции, знакомство с учебником (Введение) и УМК	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
2.	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками, заполнение таблицы исторических периодов, комментарий фрагмента из Гераклита (или другого философа)- самостоятельная работа по этой теме включает как подготовку к семинару, так и возвращение и углубленное повторение историко-философского тематического материала при подготовке последующих занятий	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
3.	Учение о бытии	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
4.	Учение о познании	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками. Самостоятельная проработка вопроса о	6	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3

		методах и формах познания.		
5.	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
6.	Учение о человеке	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
7.	Учение о ценности	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, методического пособия	4	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
8.	Глобальные проблемы современности	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	6	УК-1.2, УК-1.3, УК-5.2, УК-5.3
	ИТОГО		**36**	

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-1.2	+		+		+	тесты, устный опрос, экзамен
УК-1.3	+		+		+	тесты, устный опрос, экзамен
УК-5.2	+		+		+	тесты, устный опрос, экзамен
УК-5.3	+		+		+	тесты, устный опрос, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

6.1 Основная литература

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

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

6.2 Дополнительная литература

1. Карпенко, И. А. Философия : учеб. пособие / И.А. Карпенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 190 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5ad85a8cac8cb0.79718405. - ISBN 978-5-16-013644-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1039315 (дата обращения: 01.10.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Трофимов, В. К. Философия : учебное пособие / В. К. Трофимов. — Ижевск :

Ижевская ГСХА, 2020. — 267 с. — ISBN 978-5-9620-0361-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158611 (дата обращения: 01.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Филатов, Т. В. Философия : учебное пособие / Т. В. Филатов ; составители в соответствии с диалектическим принципом единства исторического и логического: сначала философские идеи. — Самара : СамГАУ, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-88575-684-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/301961

4. Дружинина, И. А. Философия: лекции / И.А. Дружинина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 152 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-111534-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2022226

6.3 Периодические издания – не предусмотрены

6.4 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

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

6.5 Методические указания к практическим занятиям

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

6.6 Методические указания для самостоятельной работы

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

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

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений

3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

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

9. Материально-техническое обеспечение.

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

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

Кафедра гуманитарных дисциплин

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

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1, 2

Семестр 2, 3, 4

Зачет 2, 3 семестр

Экзамен 4 семестр

Рязань 2025

Лист согласований

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

Разработчик: доцент кафедры гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. Цели и задачи 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.

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

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции	- 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

		развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию	специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.03 Иностранный язык относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом и втором курсе.

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

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

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

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	56	18	18	20
Лекции				
Лабораторные работы (ЛР)	56	18	18	20
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)				
Другие виды аудиторной работы				
Самостоятельная работа (всего)	196	90	54	52
В том числе:				
Подготовка к лабораторным занятиям				
Контроль	36			36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	зачет	экзамен
Общая трудоемкость час	288	108	72	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	3	2	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	76	18	18	20

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)		2			8	10	УК-4.1
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Native Town/City		2			8	10	УК-4.1
3	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.		2			8	10	УК-4.1
4	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession		2			8	10	УК-4.1
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: “The Present Day Food Industry”		4			8	12	УК-4.1
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.		2			8	10	УК-4.1
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. *Audial Practice. Oral Practice*. Diet		2			8	10	УК-4.1
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.		2			8	10	УК-4.1
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.		2			8	10	УК-4.1
10.	*Oral Practice* “Meals"		2			8	10	УК-4.1
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.		2			8	10	УК-4.1
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.		4			8	12	УК-4.1
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals		2			8	10	УК-4.1
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to		2			8	10	УК-4.1
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need		4			8	12	УК-4.1

	Reading Practice + Translation Practice: Vitamins							
16.	*Vocabulary Work + Grammar:* Глаголы to be и to have. Безличные предложения.		2			8	10	УК-4.1
17.	*Grammar:* Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: *Meat and Meat products*		2			10	12	УК-4.1
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.		2			8	10	УК-4.1
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization		2			8	10	УК-4.1
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.		2			8	10	УК-4.1
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.		2			8	10	УК-4.1
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.		4			8	12	УК-4.1
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке		2			8	10	УК-4.1
24.	Grammar Revision		2			10	12	УК-4.1
	Итого		**56**			**196**	**252**	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Предшествующие дисциплины																									
	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины не предусмотрены																									

5.3. Лабораторные занятия

№ п\п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость	Формируемые компетенции
1	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)	2	УК-4.1
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Native Town/City	2	УК-4.1
3	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.	2	УК-4.1

4	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession	2	УК-4.1
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: “The Present Day Food Industry”	4	УК-4.1
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.	2	УК-4.1
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. *Audial Practice*. *Oral Practice*. Diet	2	УК-4.1
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	2	УК-4.1
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	2	УК-4.1
10.	*Oral Practice* “Meals"	2	УК-4.1
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	УК-4.1
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	4	УК-4.1
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	2	УК-4.1
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	2	УК-4.1
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	4	УК-4.1
16.	*Vocabulary Work + Grammar:* Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	2	УК-4.1
17.	*Grammar:* Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: *Meat and Meat products*	2	УК-4.1
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	2	УК-4.1
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	2	УК-4.1
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.	2	УК-4.1
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.	2	УК-4.1
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.	4	УК-4.1
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке	2	УК-4.1
24.	Grammar Revision	2	УК-4.1
	ИТОГО	**56**	

5.4 Самостоятельная работа

№ п\п	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)	8	УК-4.1
2.	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My	8	УК-4.1

	Native Town/City		
3.	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.	8	УК-4.1
4.	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession	8	УК-4.1
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: “The Present Day Food Industry”	8	УК-4.1
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.	8	УК-4.1
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. *Audial Practice. Oral Practice*. Diet	8	УК-4.1
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	8	УК-4.1
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	8	УК-4.1
10.	*Oral Practice* “Meals"	8	УК-4.1
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	8	УК-4.1
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	8	УК-4.1
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	8	УК-4.1
14.	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	8	УК-4.1
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	8	УК-4.1
16.	*Vocabulary Work + Grammar:* Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	8	УК-4.1
17.	*Grammar:* Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: *Meat and Meat products*	10	УК-4.1
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	8	УК-4.1
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	8	УК-4.1
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.	8	УК-4.1
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.	8	УК-4.1
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.	8	УК-4.1
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке	8	УК-4.1
24.	Grammar Revision	10	УК-4.1
	ИТОГО	**196**	

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр	КР/ КП	СРС	
УК -4.1		+			+	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. Малиновская, Ю. Н. Английский язык : учебное пособие / Ю. Н. Малиновская. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2022. — 89 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/313991

2. Миньяр-Белоручева, А. П. Английский язык : учебное пособие / А.П. Миньяр-Белоручева. — 3-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 192 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-763-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1913671

6.2 Дополнительная литература

1. Английский язык для естественнонаучных направлений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-6419-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450653

2. Новоселова, И. З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов / И. З. Новоселова, Е. С. Александрова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-07312-158-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/103146.html

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

6.3 Сведения об электронных образовательных ресурсах, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

- ЭБС «Лань». – URL : https://e.lanbook.com
- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБС «IPRbooks». - URL : http://www.iprbookshop.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL : http://www.edu.ru/documents/

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : http://polpred.com/

6.4 Методические указания к занятиям

Чивилева И.В. Методические рекомендации к лабораторным занятиям по дисциплине «Иностранный язык» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И.В. Чивилева. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

6.5 Методические указания для самостоятельной работы

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

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

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений

19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

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

9. Материально-техническое обеспечение.

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

О.В. Черкасов

19 марта 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (Профиль): Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Курс ____2____ **Семестр** _____4___

Курсовая(ой) работа/проект ___-___семестр **Зачет** ___4__ семестр

Экзамен ___-___ семестр

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 года №1047.

Разработчики: ,

доцент кафедры экономики и менеджмента _____ Мартынушкин А.Б.

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

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 19 » марта 2025 г., протокол № __8___

Заведующий кафедрой экономики и менеджмента _____ Мартынушкин А.Б.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи:

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

Типы задач профессиональной деятельности:
- технологический
- организационно-управленческий
- проектный
- научно-исследовательский.

Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

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

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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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

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

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

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.	2		2		10	14	УК-6.1 УК-6.2
2.	Хронометрия как персональная система учета времени.	2		2		10	14	УК-6.1 УК-6.2
3.	Планирование.	4		4		9	17	УК-6.1 УК-6.2
4.	Обзор задач и его роль в принятии решений. Решение конкретных задач проекта за установленное время.	4		4		10	18	УК-6.1 УК-6.2
5.	Приоритеты. Оптимизация расходов времени.	2		2		10	14	УК-6.1 УК-6.2
6.	Технология достижения результатов.	4		4		9	17	УК-6.1 УК-6.2
7.	Корпоративный тайм-менеджмент.	2		2		10	14	УК-6.1 УК-6.2
	ИТОГО	20		20		68	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	**Тема 1. Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.** Сущность и функции тайм-менеджмента. Основные направления тайм-менеджмента. Методы и технологии тайм-менеджмента как элемента системы управления организацией. Целеполагание как определение ключевого направления развития, планирования и разработки планов достижения поставленных целей. Цели и ключевые области жизни. SMART-цели и надцели.	2	УК-6.1 УК-6.2
2.	2	**Тема 2. Хронометрия как персональная система учета времени.** Время как невосполнимый ресурс. Хронофаги: понятие и их виды. Оценка использования времени, выявление базовых и второстепенных дел. Способы выявления хронофагов. Оптимизация стандартных процессов деятельности и временных затрат. Заповеди распределения времени руководителем. Правило TRAF. Анализ и работа с «поглотителями» времени.	2	УК-6.1 УК-6.2
3.	3	**Тема 3. Планирование.** Сущность планирования рабочего времени. Принципы эффективного использования рабочего времени, методы его учета и измерения. Оценка процесса расходования и потери времени в зарубежных и отечественных организациях. Причины дефицита времени и его инвентаризация. Основы и принципы делегирования.	4	УК-6.1 УК-6.2
4.	4	**Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии решений. Решение конкретных задач проекта за установленное время.** Суть обзора задач в тайм-менеджменте. Основные понятия и определения. Инструменты создания обзора. Контрольные списки. Двухмерные графики как инструмент планирования и контроля в тайм-менеджменте. Цели и задачи проекта. Организация управления проектом. Принципы и подходы для решения конкретных задач проекта за установленное время.	4	УК-6.1 УК-6.2
5.	5	**Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов времени.** Определение и суть расстановки приоритетов в тайм-менеджменте. Основные способы и методы расстановки приоритетов в тайм-менеджменте.	2	УК-6.1 УК-6.2

		Определение приоритетных долгосрочных целей. Определение приоритетности текущих задач. Избавление от навязанной срочности и важности. Стратегия отказа. Приоритизация задач на этапе учета расходов времени.		
6.	6	**Тема 6. Технология достижения результатов.** Грамотное планирование рабочего времени и рациональное распределение обязанностей между сотрудниками. Методы рационального использования времени как способ предупреждения стресса. Повышение фрусстрационной стрессоустойчивости. Методы и способы самонастройки. Творческая лень. Самомотивация как эффективный способ решения больших трудоемких задач. Правила формулы успеха.	4	УК-6.1 УК-6.2
7.	7	**Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.** Необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента. Корпоративные ТМ-стандарты. Основные направления исследований в области корпоративного тайм-менеджмента.	2	УК-6.1 УК-6.2
	Итого		20	

5.4 **Лабораторные занятия** не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	**Тема 1. Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.** 1. Сущность и функции тайм-менеджмента. Основные направления тайм-менеджмента. 2. Методы и технологии тайм-менеджмента как элемента системы управления организацией. 3. Целеполагание как определение ключевого направления развития, планирования и разработки планов достижения поставленных целей. 4. Цели и ключевые области жизни. SMART-цели и надцели.	2	УК-6.1 УК-6.2
2.	2	**Тема 2. Хронометрия как персональная система учета времени.** 1. Время как невосполнимый ресурс. 2. Хронофаги: понятие и их виды. 3. Оценка использования времени, выявление базовых и второстепенных дел. Способы выявления хронофагов. 4. Оптимизация стандартных процессов деятельности и временных затрат. Заповеди распределения времени руководителем. 5. Правило TRAF. Анализ и работа с «поглотителями» времени.	2	УК-6.1 УК-6.2
3.	3	**Тема 3. Планирование.** 1. Сущность планирования рабочего времени. Принципы эффективного использования рабочего времени, методы его учета и измерения. 2. Оценка процесса расходования и потери времени в зарубежных и отечественных организациях.	4	УК-6.1 УК-6.2

		3. Причины дефицита времени и его инвентаризация. Основы и принципы делегирования.		
4.	4	**Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии решений. Решение конкретных задач проекта за установленное время.** 1. Суть обзора задач в тайм-менеджменте. Основные понятия и определения. 2. Инструменты создания обзора. Контрольные списки. 3. Двухмерные графики как инструмент планирования и контроля в тайм-менеджменте. 4. Цели и задачи проекта. Организация управления проектом. 5. Принципы и подходы для решения конкретных задач проекта за установленное время.	4	УК-6.1 УК-6.2
5.	5	**Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов времени.** 1. Определение и суть расстановки приоритетов в тайм-менеджменте. 2. Основные способы и методы расстановки приоритетов в тайм-менеджменте. 3. Определение приоритетных долгосрочных целей. Определение приоритетности текущих задач. 4. Избавление от навязанной срочности и важности. Стратегия отказа. 5. Приоритизация задач на этапе учета расходов времени.	2	УК-6.1 УК-6.2
6.	6	**Тема 6. Технология достижения результатов.** 1. Грамотное планирование рабочего времени и рациональное распределение обязанностей между сотрудниками. 2. Методы рационального использования времени как способ предупреждения стресса. 3. Повышение фрусстрационной стрессоустойчивости. Методы и способы самонастройки. 4. Творческая лень. Самомотивация как эффективный способ решения больших трудоемких задач. 5. Правила формулы успеха.	4	УК-6.1 УК-6.2
7.	7	**Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.** 1. Необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента. 2. Корпоративные ТМ-стандарты. 3. Основные направления исследований в области корпоративного тайм-менеджмента.	2	УК-6.1 УК-6.2

5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	**Тема 1. Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.** 1. Характеристика особенности развития отечественного тайм-менеджмента. 2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	10	УК-6.1 УК-6.2
2.	2	**Тема 2. Хронометрия как персональная система учета времени.** 1. Контролируемые и неконтролируемые поглотители времени. 2. Особенности применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	10	УК-6.1 УК-6.2
3.	3	**Тема 3. Планирование.** 1. Бюджетирование рабочего времени.	9	УК-6.1 УК-6.2
4.	4	**Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии решений. Решение конкретных задач проекта за установленное время.** 1. Правила определения круга задач проекта в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения. 2. Основные группы инструментов обзора.	10	УК-6.1 УК-6.2
5.	5	**Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов времени.** 1. Определение жизненных приоритетов и постановка задач. 2. Способы минимизации неэффективных расходов времени.	10	УК-6.1 УК-6.2
6.	6	**Тема 6. Технология достижения результатов.** 1. Преимущества и основные принципы делегирования. 2. Проявление интереса к учебе и использование предоставленных возможностей для приобретения новых знаний и навыков.	9	УК-6.1 УК-6.2
7.	7	**Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.** 1. Факторы, определяющие необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента. 2. Реализация намеченной цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	10	УК-6.1 УК-6.2

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	
УК-6.1	+		+		+	Тесты, практические задания, доклад, зачет
УК-6.2	+		+		+	Тесты, практические задания, доклад, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Гейман, О. Б. Тайм-менеджмент: учебное пособие / О. Б. Гейман. - Москва: РТУ МИРЭА, 2022. - 80 с. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/256820

2. Тимофеева, Н. С. Тайм-менеджмент: учебное пособие / Н. С. Тимофеева, Л. Б. Гармаева. - Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2022. - 106 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/284225

3. Савина, Н. В. Тайм-менеджмент в образовании : учебное пособие для вузов / Н. В. Савина, Е. В. Лопанова. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 162 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-12668-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL:https://www.urait.ru/bcode/518978

6.2. Дополнительная литература

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

6.3. Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 – Рязань, 2018 - Ежекварт. – ISSN : 2077 - 2084

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Руконт». - URL : https://lib.rucont.ru/search
- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБС «IPRbooks». - URL : http://www.iprbookshop.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

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

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

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

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

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

		№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	1С: Предприятие 8.2	Заказ покупателя N° 2455 от 19 июля 2012	без ограничений
3	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
5	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
7	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
9	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
10	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
11	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
12	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
13	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
14	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
15	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows	Приложение 1 из Реестра ПО	
19	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
21	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
22	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
23	Система тестирования INDIGO	Лицензионное соглашение (договор) № Д-53609/4 от 01.11.2019	75
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

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

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

Кафедра гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ ___ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СОЦИОЛОГИЯ

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 1

Зачет 1 семестр

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2025

Лист согласований

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

Разработчик: доцент кафедры гуманитарных дисциплин

_____	Забара А.Л.
(подпись)	(Ф.И.О.)

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. Цели и задачи дисциплины:

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

Задачами дисциплины являются следующие:

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

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

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и

продукции)		внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции	готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

		питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ 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.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; – использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

		вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	

2.Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.05 СОЦИОЛОГИЯ относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 1 курсе в 1 семестре.

Изучение Социологии связано с такими дисциплинами, как: История России, Правоведение, Русский язык и культура речи, Философия.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	36	36
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	72	72
Подготовка к практическим занятиям	72	72
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (всего по дисциплине)	36	36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Объект, предмет и методы социологии	2		4		9	15	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
2	История становления и развития социологии	4		2		9	15	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
3.	Общество как социокультурная система	2		2		9	13	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
4.	Социализация личности	2		2		9	13	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
5.	Социальная структура и стратификация	2		2		9	13	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
6.	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	2		2		9	13	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
7.	Социальный контроль	2		2		9	13	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
8.	Социальные конфликты	2		2		9	13	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
	Итого	**18**		**18**		**72**	**108**	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ разделов	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Объект, предмет и методы социологии	Определение социологии, ее объекта, предмета и методов. Социология и естественные науки: математика, информатика, статистика. Социология в системе гуманитарных наук: история, социальная философия, социальная психология. Социология и науки. Функции, структура и уровни социологического знания. Отрасли социологии.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
2	История становления и развития социологии	Социология как наука об обществе. Объективные предпосылки возникновения западной социологии. Становление научной социологии в 40-е годы XIX столетия. О.Конт - родоначальник социологии.	4	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
3	Общество как социокультурная система	Понятие об обществе как системном образовании. Основные признаки общества. Типологии обществ. Этапы развитие общества. Важнейшие подсистемы общества. Общество как социокультурный организм. Культура как система ценностей и норм, регулирующих взаимосвязи в обществе.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
4	Социализация личности	Человек как биосоциальная система. Основные факторы развития личности. Определение и структура личности. Социальные типы личности. Социализация как социокультурный процесс: его особенности, стадии и формы. Понятие социального статуса и социальной роли. Ролевое напряжение и ролевой конфликт.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
5	Социальная структура и	Социальная структура (горизонтальный срез общества) и социальная стратификация	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-

	стратификация	(вертикальный срез), причины их возникновения. Основные измерения стратификации: власть, доход, образование и др. Исторические типы стратификации: рабство, касты, сословия, классы. Многообразие моделей стратификации. Основные концепции социальной структуры, стратификации. Правящий класс и властвующая элита. Проблема среднего и «предпринимательского» класса в современном российском обществе. Социальная мобильность. Типология мобильности, проблемы.		9.2
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	Понятие «социальный институт». Институт как элемент социальной системы общества. Структура социальных институтов, их типология и иерархия. Функции, цели и задачи социальных институтов. Закономерности функционирования институтов. Источники развития (или кризиса) социальных институтов. Основные институты: семья, производство, государство, образование и сферы их влияния. Значение институциональных признаков в функционировании социальных институтов. Социальные группы и общности, их виды. Определение организации, её структура и динамика. Существенные признаки организации. Типология организаций.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
7	Социальный контроль	Понятие социальной нормы, социального порядка, социального контроля. Социальный контроль как механизм социальной регуляции поведения людей. Элементы социального контроля: нормы и санкции. Классификация социальных норм. Типология социальных санкций. Внешний и внутренний контроль. Функции социального контроля. Способы осуществления социального контроля в обществе: социальный контроль через социализацию, через групповое давление, через принуждение и др. Механизмы социального контроля. Социальная и индивидуальная шкала оценок. Социальные санкции. Правовое регулирование социальной	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2

		жизни.		
8	Социальные конфликты	Возникновение теории социальных конфликтов. Теоретические разработки проблемы социальных конфликтов К.Марксом и Г.Зиммелем. Конфликтная парадигма Р.Дарендорфа. Функциональная теория конфликта Л.Козера. Элементы теории социального конфликта. Функции социального конфликта. Управление конфликтом и конфликтное управление как новые парадигмы мышления и действия. Основные этапы возникновения и развития социального конфликта. Возникновение и причины конфликтной ситуации. Характеристика и острота конфликта. Факторы, влияющие на возникновение и длительность социального конфликта. Последствия социального конфликта. Национальные противоречия. Причины обострения и основные направления решений национального и территориального вопросов.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
	ИТОГО		**18**	

5.4 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Объект, предмет и методы социологии	Социология как наука.	4	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
2	История становления и развития социологии	Социологические школы.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
3	Общество как социокультурная система	Признаки общества, его типологии.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
4	Социализация личности	Социализация личности	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
5	Социальная структура и стратификация	Исторические типы стратификации.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	Роль семьи в современном обществе.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2

7	Социальный контроль	Проблема криминализации общества в современной России.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
8	Социальные конфликты	Социальные конфликты.	2	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
	ИТОГО		**18**	

5.5 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Объект, предмет и методы социологии	Предмет социологии. Основные понятия социологии. Социология и другие науки.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
2.	История становления и развития социологии	Становление социологии как науки. Выдающиеся социологи XIX–XXвв. Социология рубежа XXI века.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
3.	Общество как социокультурная система	Понятие об обществе. Типологии обществ. Ступени развития общества. Понятие культуры, её формы. Субкультуры и контркультуры.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
4.	Социализация личности	Человек как биосоциальная система. Определение и структура личности. Социализация как социокультурный процесс. Социальный статус и роль.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
5.	Социальная структура и стратификация	Понятие социальной структуры. Слагаемые стратификации, её основные исторические типы. Социальная мобильность. Маргиналы.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
6.	Социальные институты. Социальные группы и социальные организации	Структура социальных институтов, их типологии, функции, эволюция. Социальные группы, малые группы. Существенные признаки организаций, их типология.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
7.	Социальный контроль	Элементы социального контроля: нормы и санкции. Самоконтроль. Отклоняющееся и преступное поведение.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
8.	Социальные конфликты	Причины социального конфликта. Этапы протекания конфликта. Характеристики конфликта.	9	УК-3.1, УК-3.2, УК-5.4, УК-5.5, УК-9.2
	ИТОГО		**72**	

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-3.1	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет
УК-3.2	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет
УК-5.4	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет
УК-5.5	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет
УК-9.2	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

6.1. Основная литература:

1. Добреньков, В. И. Социология: учебник / В.И. Добреньков, А.И. Кравченко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 624 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003522-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1930704

2. Социология: учебник для вузов / А. Е. Хренов [и др.] ; под общей редакцией А. С. Тургаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07506-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472594 (дата обращения: 01.10.2021).

6.2 Дополнительная литература:

1. Ананьина, Л. Е. Социология: учебное пособие / Л. Е. Ананьина, С. А. Сапрыгина. — Красноярск :СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147595

2. Ельникова, Г. А. Социология : учеб.пособие / Г.А. Ельникова. — Москва :ИНФРА-М, 2019. — 181 с. — (Высшее образование:Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/22848. - ISBN 978-5-16-105546-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/990364

3. Социология: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. В. Глебов [и др.]; под общей редакцией В. В. Глебова, А. В. Гришина, Г. В. Мартьяновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 307 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-01101-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/436462

6.3 Сведения об электронных образовательных ресурсах, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

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

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : http://polpred.com/

6.4 Методические указания к практическим занятиям:

Забара А.Л. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Социология» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / А.Л. Забара. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ **6.5 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам**

самостоятельной работы: Забара А.Л. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Социология» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /
А.Л. Забара. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

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

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

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

О.В. Черкасов

19 марта 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МЕНЕДЖМЕНТ

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (Профиль): Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Курс ____1____ **Семестр** ____1___

Курсовая(ой) работа/проект ___-___семестр **Зачет** ___-__ семестр

Экзамен __1____ семестр

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчики:

доцент кафедры экономики и менеджмента _____ Мартынушкин А.Б.

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

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 19 » марта 2025 г., протокол № __8___

Заведующий кафедрой экономики и менеджмента _____ Мартынушкин А.Б.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи изучения дисциплины:

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

Типы задач профессиональной деятельности:

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

Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

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

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

		продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; – использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия

		проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	36	36			
В том числе:					
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	18	18			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	36	36			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	36	36			
Контроль	36	36			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36			

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации	4		4		6	14	УК-2.3
2.	Системы менеджмента	4		4		6	14	УК-2.3
3.	Процессы управления	4		4		6	14	УК-2.3 УК-2.4
4.	Механизмы менеджмента	2		2		6	10	УК-2.3 УК-2.4
5.	Управление персоналом	2		2		6	10	УК-2.3 УК-2.5
6.	Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.	2		2		6	10	УК-2.5
	Итого	**18**		**18**		**36**	**72**	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	**Тема 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.	4	УК-2.3
2.	2	**Тема 2. Системы менеджмента.** Стратегическое и текущее планирование в менеджменте: стратегический менеджмент. Планирование как функция менеджмента. Методы и принципы планирования. Мотивация деятельности в менеджменте: мотивация и ее виды. Задачи мотивации. Экономические и неэкономические стимулы. Содержательные теории мотивации. Структура управления организацией: структура управления, ее свойства. Принципы построения структуры управления. Способы решения поставленных задач с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.	4	УК-2.3
3.	3	**Тема 3. Процессы управления.** Миссия и цели организации: понятие и классификация целей. Понятие миссии, функции миссии. Управленческие решения: понятие и сущность управленческого решения. Классификация управленческих решений по субъекту управления, по степени влияния на будущее организации, по степени обязательности исполнения, по способу принятия, по широте охвата, по сфере реализации. Технология принятия решения: понятие и сущность. Способы и методы реализации решений. Определение ожидаемых результатов решения выделенных задач.	4	УК-2.3 УК-2.4

4.	4	**Тема 4. Механизмы менеджмента.** Средства и методы управления, понятие и классификация. Классификация по содержанию воздействия. Проектирование решения конкретной задачи, выбор оптимального способа его решения.	2	УК-2.3 УК-2.4
5.	5	**Тема 5. Управление персоналом.** Личность и власть в системе менеджмента: психологическая структура личности. Личность и коллектив. Взаимодействие личности и коллектива. Изменения в поведении человека, происходящие под влиянием коллектива. Понятие власти. Авторитет. Власть и лидерство. Руководитель и лидер. Качества современного руководителя. Отличия руководителя от лидера. Стили управления: понятие стиля руководства и его взаимосвязь с методами управления. Имидж руководителя, искусство и техника формирования имиджа. Профессиональная этика. Деловые отношения. Управление конфликтами: понятие конфликта. Классификация конфликтов по отношению к отдельному субъекту, по сфере возникновения и развития, по характеру и последствиям, с точки зрения организационных уровней. Решение конкретной задачи проекта за установленное время и представление результатов их решения.	2	УК-2.3 УК-2.5
6.	6	**Тема 6. Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.** Система информационного обеспечения и коммуникации в управлении: сущность информации и ее роль в управлении. Уровни информационного обеспечения менеджмента. Типы информации. Эффективность менеджмента организации.	2	УК-2.5
	Итого		18	

5.4 **Лабораторные занятия** не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	**Тема 1. Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации.** 1.Менеджмент как вид деятельности: Управление и его элементы. Субъект и объект управления. История возникновения и развития управления. Взаимосвязь понятий и категорий управления. Менеджмент в системе понятий рыночной экономики. Особенности современного менеджмента. 2.Внутренняя и внешняя среда организации (анализ ситуаций): Характеристика элементов	4	УК-2.3

		внутренней среды, их взаимозависимость. Характеристика внешней среды.		
2.	2	**Тема 2. Системы менеджмента.** 1. Стратегическое и текущее планирование в менеджменте: стратегический менеджмент .Планирование как функция менеджмента. Методы и принципы планирования. 2. Мотивация деятельности в менеджменте: мотивация и ее виды. Задачи мотивации. Экономические и неэкономические стимулы. Содержательные теории мотивации. 3. Структура управления организацией: структура управления, ее свойства. Принципы построения структуры управления. 4. Способы решения поставленных задач с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.	4	УК-2.3
3.	3	**Тема 3. Процессы управления.** 1. Миссия и цели организации: Построение модели «Дерево целей». Ранжирование целей. 2. Управленческие решения (Методические рекомендации по проведению практических занятий): Понятие и сущность управленческого решения. Технология принятия решения: понятие и сущность. Модели принятия решений. 3. Определение ожидаемых результатов решения выделенных задач.	4	УК-2.3 УК-2.4
4.	4	**Тема 4. Механизмы менеджмента.** 1. Средства и методы управления: Средства и методы управления, понятие и классификация. Классификация по содержанию воздействия. 2. Методы управления социально-массовыми процессами. Методы управления коллективами и группами. Методы управления внутригрупповыми явлениями и процессами. 3. Проектирование решения конкретной задачи, выбор оптимального способа его решения.	2	УК-2.3 УК-2.4
5.	5	**Тема 5. Управление персоналом.** 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. 2.Стили управления: Авторитарный, демократический и либеральный стили управления. Характеристика стилей, их особенности и преимущества. Оценка эффективности стиля управления. Варианты взаимодействия руководителя и подчиненного. Имидж руководителя, искусство и техника формирования имиджа. Профессиональная культура кадров управления. Деловой этикет. 3. Управление конфликтами: Классификация конфликтов по отношению к	2	УК-2.3 УК-2.5

		отдельному субъекту, по сфере возникновения и развития, по характеру и последствиям, с точки зрения организационных уровней. 6. Решение конкретной задачи проекта за установленное время и представление результатов их решения.		
6.	6	**Тема 6. Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.** 1. Система информационного обеспечения и коммуникации в управлении: Уровни информационного обеспечения менеджмента: стратегический менеджмент, менеджмент подразделений, оперативный менеджмент. Типы информации: общая информация, специфическая информация, стимулирующая информация, контрольная информация, распорядительная информация, направляющая информация. Построение схемы документопотока. 2. Эффективность менеджмента организации: Критерии и показатели эффективности менеджмента. Обобщающие и частные показатели. Количественные показатели деятельности системы менеджмента. Показатели социальной эф-фективности.	2	УК-2.5
			18	

5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	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.	6	УК-2.3
2.	2	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.	6	УК-2.3
3.	3	1.Формирование «дерева целей». 2. Формирование целевых показателей производственной, экономической деятельности. 3.Характеристика управленческой информации.	6	УК-2.3 УК-2.4

		4. Типология управленческих решений.		
4.	4	1.Характеристика методов управления. 2.Характеристика производственных процессов, осуществляемых в конкретной организации .	6	УК-2.3 УК-2.4
5.	5	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.	6	УК-2.3 УК-2.5
6.	6	1. Оценка эффективности системы менеджмента: - определение критериев оценки; - расчет эффективности.	6	УК-2.5
			36	

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	
УК-2	+		+		+	Тесты, доклад, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

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

6.2. Дополнительная литература

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

6.3 Периодические издания

1. Менеджмент в России и за рубежом: науч.-практич. журнал / Учредитель и изд. «Финпресс . – 1997. - М.: ЗАО «Финпресс». – Двухмес. – ISSN 1028-5857.

2. Экономист: научный журн. / учредители : Минэкономразвития России, редакция журнала «Экономист». – 1924, март – М. : Экономист, 2018 - Ежемесяч. - ISSN 0869-4672. - Предыдущее название: Плановое хозяйство (до 1990 года).

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

ЭБС «IPRbooks»
ЭБС «Юрайт»
ЭБС «ZNANIUM.COM»

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

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

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Менеджмент». Направление подготовки:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2025 – ЭБС РГАТУ.

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

		№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	1С: Предприятие 8.2	Заказ покупателя N° 2455 от 19 июля 2012	без ограничений
3	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
5	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
7	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
9	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
10	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
11	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
12	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
13	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
14	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
15	Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений

	(преподавательский)		
	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows	Приложение 1 из Реестра ПО	
19	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
21	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
22	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
23	Система тестирования INDIGO	Лицензионное соглашение (договор) № Д-53609/4 от 01.11.2019	75
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

О.В.Черкасов
«_19_» _____марта___ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Маркетинг

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____бакалавриат _____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

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

Квалификация выпускника _____бакалавр

Форма обучения_____очная____
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс _____3_____ **Семестр**_____6_____

Курсовая(ой) работа/проект _____-____ **семестр** **Зачет** ___-__ **семестр**

Экзамен ____6____**семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного _17.08.2020 г. № 1047_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики__ доцент кафедры организации агробизнеса
(должность, кафедра)

А.Г. Красников
(подпись) (Ф.И.О.)

__старший преподаватель кафедры организации агробизнеса
(должность, кафедра)

Е.М. Дедова_____
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Заведующий кафедрой _____организации агробизнеса___
(кафедра)

_____ _____В.С. Конкина_____
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

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

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

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

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

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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица 2- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				6	
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	28			28	
В том числе:					
Лекции	14			14	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	14			14	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	80			80	
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	80			80	
Контроль	36			36	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	144			144	
Зачетные Единицы Трудоемкости	4			4	
Контактная работа (по учебным занятиям)	28			28	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Теоретические основы маркетинга	1		1		6	8	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2	Маркетинговая среда организации, система маркетинговых исследований и информационного обеспечения	2		2		6	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
3	Комплексное исследование рынка	2		2		6	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4	Товар и товарная политика предприятия	1		1		8	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
5	Сегментирование рынка	1		1		8	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
6	Маркетинговые стратегии, сущность, виды, значение для маркетинговой деятельности	1		1		8	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
7	Цена и ценовая политика предприятия	1		1		8	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
8	Распределение товаров и товародвижение	1		1		8	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
9	Коммуникационная политика предприятия в системе маркетинга	2		2		6	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

10	Организация и контроль в маркетинговой деятельности	1		1		8	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
11	Международный маркетинг	1		1		8	10	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
	ИТОГО	14		14		80	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Предшествующие дисциплины												
1.	Цифровая экономика	+	+		+		+					
Последующие дисциплины												
1	Экономика и организация производства	+	+	+	+	+	+	+				

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Теоретические основы маркетинга	Понятие, сущность и основные исходные идеи маркетинга. Эволюция маркетинга и его формирование как функции управления и философия бизнеса. Содержание маркетинговой деятельности на различных этапах развития рыночных отношений. Связь маркетинга с основными научными дисциплинами и областями знаний, требования к моральным и деловым качествам специалистов в области маркетинга. Различия производственной и рыночной ориентации фирм. Экономический смысл и философский аспекты маркетинга, его роль в экономике. Концепция управления маркетингом, цели и задачи маркетинга. Формирование концепций в процессе развития рыночных отношений, становления цивилизованного рынка на основе моральных, социально- эстетических принципов. Виды маркетинга в зависимости от состояния спроса, задачи маркетинговой службы по управлению деятельностью. Комплексный подход к управлению маркетингом, структурные элементы комплекса маркетинга, их характеристики. Основные принципы и функции маркетинга, их классификация. Последовательность выполнения функций и их содержание в соответствии с основными принципами и целями маркетинговой деятельности предприятия	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
2.	Маркетинговая среда организации, система	Понятие маркетинговой среды, ее роль в рыночной деятельности компании. Структура	2	УК-10.3, УК-10.4,

	маркетинговых исследований и информационного обеспечения	внешней (минцо и макро) среды, содержание каждого из элементов и их влияние, как внешних факторов, на процесс маркетинга. Рассмотрение возможности взаимодействия, контроля и управления внешней средой со стороны компании. Система маркетинговых исследований, маркетинговое исследование как функция управления предприятием. Этапы маркетингового исследования, их содержание, типичные задачи исследователей рынка. Определение системы маркетинговой информации, ее концептуальная структура. Цели, источники и требования к маркетинговой информации. Содержание систем внутренней отчетности и сбора внешней информации. Методы получения информации, их достоинства и недостатки. Содержание системы маркетингового анализа, краткая характеристика применяемых методов в зависимости отпостановки решаемой задачи.		УК-10.5
3.	Комплексное исследование рынка	Основные направления комплексного исследования рынка. Виды рынков их сущность и отличия Модель покупательского поведения на рынках и факторы, оказывающие на него влияние. Процесс принятия решения о покупке товаров на различных рынках и факторы их определяющие.Определение требований потребителей к товару. Конкурентоспособность товара; ее сущность и основные составляющие: качестве товара, его основные критерии, цена продажи (приобретения) товара, цена потребленш товара. Экономическая сущность и формализованное представление емкости и дол рынка. Соотношение спроса и предложения. Формулы расчета эластичности спроса графическое изображение зависимости спроса от уровня цен, доходов, особенность показателя эластичности спроса на престижные товары. Содержание процесса изученш цен и фирменной структуры рынка, источники получения информации о ценах, фирмах их содержание. Анализ характера конкуренции, маркетинговых действий конкурентов изучение мотивации потребителей (Маслоу, Фрейду). Сегментация рынка, сущность и ее основные критерии.	2	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
4.	Товар и товарная политика предприятия	Место товара и товарной политики в комплексе маркетинга. Повышение качеств; товара и его конкурентоспособности. Виды и системы контроля управления качеством Позиционирование товара, его связь с выбором целевого рынка. Мотивы создания новоп товара, этапы процесса его разработки. Разработка торговой марки и упаковки. Сущносл жизненного цикла товара, содержание его основных стадий, влияние на результата деятельности фирмы. Роль ассортиментной политики фирмы в обеспечении а стабильного развития. Понятие марки товара, её разновидности. Штриховое кодирование товаров. Стадии разработки новых товаров.	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
5.	Сегментирование рынка	Идея сегментации рынка. Цель сегментации. Понятие сегмента рынка, сегментации	1	УК-10.3, УК-10.4,

		покупателей. Критерии определения сегмента. Макро- и микросегментация. Общие признаки сегментации. Стратегии сегментации рынка.		УК-10.5
6.	Маркетинговые стратегии, сущность, виды, значение для маркетинговой деятельности	Сущность маркетинговых стратегий, их значение для маркетинговой деятельности основные требования к их разработке. Факторы и этапы формирования и разработю стратегии маркетинга, ее содержание. Основные направления маркетинговой стратегии глобальные стратегии. Виды маркетинговых стратегий в зависимости от спроса, уровн) конкуренции и доли рынка.	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
7.	Цена и ценовая политика предприятия	Роль цены и ценовой политики в комплексе маркетинга. Методология определения уровня цен: факторы, влияющие на цену, этапы расчета базисного уровня цены. Основные виды ценовой стратегии, их краткое содержание. Принципы ценообразования.	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
8.	Распределение товаров и товародвижение	Место в комплексе маркетинга и назначение сбытовой (дистрибьюционной) политики. Основные методы сбыта, их преимущества и недостатки. Виды, организация и структура систем сбыта. Факторы формирования сбытовой сети: функции каналов товародвижения, виды торговых посредников, их выбор и формирование сбытовой сети. Особенности формирования товаропроводящей сети в АПК региона.	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
9.	Коммуникационная политика предприятия в системе маркетинга	Сущность и структура политики продвижения товара на рынок, ее место в комплексе маркетинга фирмы. Реклама и ее роль в коммуникационной политике предприятия. Взаимосвязь всех звеньев маркетинга - основа единой стратегии и практики рекламной деятельности. Виды рекламы, их содержание и цели, каналы распространения. Планирование рекламной компании. Методология составления рекламных сообщений, сметы расходов и бюджета на рекламу. Оценка эффективности затрат. Связь с общественностью (PR) - как важная составляющая коммуникационной политики, ее содержание и сущность. Преимущества персональных продаж. Средства стимулирования сбыта (упаковка, сервис, фирменный стиль, его содержание и основная	2	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
10.	Организация и контроль в маркетинговой деятельности	Основные типы организационной структуры маркетинговых служб. Требования к построению маркетинговых служб. Задачи и основные направления маркетингового контроля. Уровни контроля маркетинга и его назначение.	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
11.	Международный маркетинг	Концепция международного маркетинга. Маркетинг в деятельности международных фирм Развитие международного маркетинга. Стратегия международного маркетинга. Технология маркетинговой деятельности в международной фирме.	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
		Итого	14	

5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрено

5.5 Практические занятия (семинары)

	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компе-тенции
1.	Теоретические основы маркетинга	Задания и усвоение сущности маркетинга, принципов и особенностей его применения в экономике России Задание на понимание содержания концепций управления маркетингом, умение отличать фирмы, имеющие сбытовую, конъюнктурную или маркетинговую ориентацию деятельности Задания на проверку усвоения сущности исходных понятий маркетинга, видов маркетинга при различных состояниях спроса Определение нужд и потребностей покупателей, удовлетворяемых различными товарами и услугами Выбор вида маркетинга в зависимости от ситуации на рынке	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
2.	Маркетинговая среда организации, система маркетинговых исследований и информационного обеспечения	Задание на понимание сущности и структуры маркетинговой среды, видов конкуренции, роли посредников Составить описание маркетинговой среды конкретного предприятия (условного или реально действующего, желательно из АПК), акцентировать внимание на специфике влияния каждого фактора на производственно- сбытовую деятельность фирмы Анализ макро- и микросреды организации. Факторы маркетинговой среды предприятия Определение индекса покупательской способности территории	2	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
3.	Комплексное исследование рынка	Выбор оптимального рынка для нового товара: определить район, на котором фирме выгоднее продать свой товар Определение объема потенциального сбыта	2	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
4.	Товар и товарная политика предприятия	Закрепление лекционного материала на примерах на понимание сущности товара в маркетинге,его характеристик: качества, широты товарного ассортимента,глубины товарного ассортимента жизненного цикла товара. Задания на расчет степени новизны, балльной оценки потребительских свойств товара. Разработать программу маркетинговых мероприятий для каждой стадии ЖЦТ по номенклатуре конкретного (или условного предприятия)	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
5.	Сегментирование рынка	Выбор критериев сегментирования, их систематизация. Провести сегментацию рынка конкретного товара для конкретной (условной) фирмы по соответствующим его товару критериям, признакам с формулировкой выводов	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
6.	Маркетинговые стратегии, сущность, виды, значение для маркетинговой деятельности	Виды маркетинговых задач Определение стратегии компании Прогноз объемов продаж компании	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5

		Прогнозирование финансового результата компании		
7.	Цена и ценовая политика предприятия	Закрепление лекционного материала на примерах отражающих роль цены в конкурентоспособности товара, знание факторов, влияющих нг формирование цены, методов ее определения, видь ценовой стратегии фирм. Провести расчеты безубыточной цены товара при выводе его на рынок, выбора цены при определенной эластичности товара, определение безубыточного объема производства, прибыли в различных вариантах цены	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
8.	Распределение товаров и товародвижение	Определение факторов, влияющих на канал сбыта продукции Преимущества и недостатки различных каналов распространения продукции Критерии отбора торговых посредников	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
9.	Коммуникационная политика предприятия в системе маркетинга	Виды и носители рекламы Выбор рекламного носителя Определение эффективности акции по стимулированию сбыта Согласование формы и содержания маркетинговых коммуникаций	2	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
10.	Организация и контроль в маркетинговой деятельности	Рассмотреть принципы организации служб маркетинга на примере конкретных компаний (выбору студента), рассмотреть содержание примерного положения и должностных инструкций специалистов подразделения маркетинга примере условного предприятия	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
11.	Международный маркетинг	Стратегии международного маркетинга Концепция продвижения компании на международный рынок	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
		Итого	14	

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.	Теоретические основы маркетинга	Этапы эволюции развития маркетинга, особенности его развития в России. Основные отличия маркетинга промышленных товаров от потребительских. Особенности маркетинга сельхозпродукции и основных средств производства.	6	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
2.	Маркетинговая среда организации, система маркетинговых исследований и информационного обеспечения	Информационное обеспечение комплексного исследования рынка сельскохозяйственной техники	6	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
3.	Комплексное исследование рынка	Мотивационный анализ поведения покупателей продукции агропромышленного комплекса. Конкурентная борьба и основные методы	6	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5

		изучения фирм-конкурентов в отраслях АПК.		
4.	Товар и товарная политика предприятия	Особенности разработки сбытовой политики в АПК. Торговые марки (товарные знаки и их роль в коммуникационной политике). Упаковка товара и ее роль в товарной политике фирмы	8	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
5.	Сегментирование рынка	Основные требования покупателей к товару в условиях современного рынка покупателя	8	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
6.	Маркетинговые стратегии, сущность, виды, значение для маркетинговой деятельности	Состояние и особенности разработка программы маркетинга на предприятиях АПК	8	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
7.	Цена и ценовая политика предприятия	Формирование ценовой политики в АПК	8	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
8.	Распределение товаров и товародвижение	Виды посредников в маркетинге	8	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
9.	Коммуникационная политика предприятия в системе маркетинга	Сущность и структура политики продвижения товара на рынок, ее место в комплексе маркетинга фирмы. Реклама и ее роль в коммуникационной политике предприятия. Publik relations (PR) в коммуникационной политике. Средства стимулирования сбыта (упаковка, сервис, фирменный стиль, его содержание и основная задача),роль персональных продаж Анализ телевизионной рекламы продукции отечественных или зарубежных фирм (в т.ч. сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей АПК) на российском телевидении	6	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
10.	Организация и контроль в маркетинговой деятельности	Использование ЭВМ в маркетинговой деятельности предприятий ресурсного обеспечения АПК	8	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
11.	Международный маркетинг	Особенности международного маркетинга на предприятии АПК	8	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
		Подготовка и сдача экзамена	36	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

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

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

6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Кислицына, В. В. Маркетинг : учебник / В. В. Кислицына. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 464 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0490-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1079856 (дата обращения: 04.10.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 199 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1242303. - ISBN 978-5-16-016830-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1242303 (дата обращения: 04.10.2021). – Режим доступа: по подписке.

6.2 Дополнительная литература

1. Шацкая, И. В. Маркетинг : учебное пособие / И. В. Шацкая. — Москва : РТУ МИРЭА, 2020. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167584 (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 199 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1242303. - ISBN 978-5-16-016830-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1242303 (дата обращения: 04.10.2021). – Режим доступа: по подписке.
3. Маркетинг : учебник и практикум для вузов / Т. А. Лукичёва [и др.] ; под редакцией Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 370 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01478-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469356 (дата обращения: 05.10.2021).
4. Годин, А. М. Маркетинг : учебник для бакалавров / А. М. Годин. — 12-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация« Дашков и К°», 2016. - 656 с. - ISBN 978-5-394-02540-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1092970 (дата обращения: 04.10.2021). – Режим доступа: по подписке.

6.3 Периодические издания

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

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : http://www.cnshb.ru

-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : http://polpred.com/

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

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Маркетинг» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - РГАТУ: Рязань, 2025. – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Методические рекомендации по самостоятельной работе по дисциплине «Маркетинг» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / - РГАТУ: Рязань, 2025. – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

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

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows

	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]
http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине. Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ: Председатель
учебно-методической комиссии по
направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
_____ ___ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____*бакалавриат*_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность)____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____
(полное наименование направления подготовки)

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

Квалификация выпускника ___*бакалавр*_____

Форма обучения_____*очная*_____
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс _____1_____ **Семестр**_____2_____

Курсовая(ой) работа/проект ___-___ **семестр** **Зачет** __2__ **семестр**

Экзамен ____-____**семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин

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

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:

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

Данная **цель** обуславливает постановку следующих **задач**:

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

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

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

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

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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.08 Русский язык и культура речи относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе во 2 семестре.

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

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

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

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	18		18		
В том числе:					
Лекции					
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	18		18		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	18		18		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	18		18		
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		зачет		
Общая трудоемкость час	36		36		
Зачетные Единицы Трудоемкости	1		1		
Контактная работа (по учебным занятиям)	18		18		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1.	ЛИТЕРАТУРНЫЙ ЯЗЫК КАК ОСНОВА КУЛЬТУРЫ РЕЧИ			2		5	7	УК-4.2
2.	РЕЧЕВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И ЕЁ ВИДЫ			2		4	6	УК-4.2
3.	НОРМАТИВНЫЙ АСПЕКТ СОВРЕМЕННОГО РУССКОГО ЛИТЕРАТУРНОГО ЯЗЫКА			6		3	9	УК-4.2

4.	СТИЛИСТИКА			4		3	7	УК-4.2
5.	ОСНОВЫ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЛОВОЙ КОММУНИКАЦИИ			4		3	7	УК-4.2
	Итого			**18**		**18**	**36**	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1., для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин					
		1	2	3	4	5	
Предыдущие дисциплины							
1.	История России	+		+	+		
2.	Социология		+		+	+	
Последующие дисциплины							
1.	Иностранный язык	+	+	+	+	+	
2.	Психология и педагогика	+	+	+	+	+	

5.3. Лекционные занятия - не предусмотрены

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Литературный язык, его место в системе национального языка.	2	УК-4.2
2.	2.	Точность и понятность речи. Использование в речи слов, имеющих ограниченную сферу потребления. Чистота и уместность речи.	2	УК-4.2
3.	3.	Понятие языковой нормы. Орфоэпические и акцентологические нормы современного русского литературного языка. Грамматические нормы современного русского литературного языка.	6	УК-4.2
4.	4.	Функциональные стили современного русского литературного языка. Научный стиль. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое своеобразие. Языковые формулы официальных документов	4	УК-4.2
5.	5.	Основы речевого воздействия на личность. Речевые тактики в общении. Роды и виды современного красноречия. Структура публичного выступления.	4	УК-4.2
		Итого	**18**	

5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Современный русский литературный язык и его подсистемы. Формы существования РЛЯ.	5	УК-4.2
2.	2.	Логичность, смысловая полнота и информативная насыщенность речи. Выразительность речи.	4	УК-4.2
3.	3.	Нормы литературного языка. Орфографические, орфоэпические нормы. Нормы употребления различных частей речи. Синтаксические нормы.	3	УК-4.2
4.	4.	Стилистика русского языка. Дифференциальные признаки функциональных стилей.	3	УК-4.2
5.	5.	Виды и формы делового общения. Этика делового общения. Деловая риторика. Подготовка публичной речи. Аргументация.	3	УК-4.2
		Итого	**18**	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов(работ) Не предусмотрено

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

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-4.2			+		+	тестирование; устный опрос, письменное задание, публичное выступление, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

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

6.2. Дополнительная литература

1. Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е. А. Самойлова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 144 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0802-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009452 (дата обращения: 10.03.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Решетникова, Е. В. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е. В. Решетникова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 118 с. — ISBN 978-5-4486-0064-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/70278.html (дата обращения: 01.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/70278

3. Русский язык и культура речи : учебник / под ред. проф. О.Я. Гойхмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 240 с.— (Высшееобразование: Бакалавриат), — www.dx.doi. org/10.12737/3428. - ISBN 978-5-16-009929-3 (print) ; ISBN 978-5-16-101532-2 (online). - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/913242. – Режим доступа: по подписке.

4. Голуб, И. Б. Стилистика русского языка и культура речи : учебник для академического бакалавриата / И. Б. Голуб, С. Н. Стародубец. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 455 с. —

(Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00614-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/412823

6.3. Периодические издания

1. Вестник Московского университета. Серия 9: Филология : научный журнал / учредитель: Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. – 1946 - . – Москва : МГУ, 2009 - . - 6 номеров в год. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/9145 (дата обращения: 10.03 .2023). – ISSN 0130-0075. – Текст : электронный.

2. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 - . – Рязань, 2023. - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

6.5. Методические указания к практическим занятиям

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

6.6. Методические указания для самостоятельной работы

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

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

№	Программный продукт
1.	«Сеть КонсультантПлюс»
2.	7-Zip
3.	Adobe Acrobat Reader
4.	Advego Plagiatus
5.	Edubuntu 16
6.	eTXT Антиплагиат
7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox

11.	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12.	Opera
13.	Thunderbird
14.	Windows Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15.	WINE
16.	Альт Образование 9
17.	ВКР ВУЗ
18.	Справочно-правовая система "Гарант"

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

http://mon.gov.ru/	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
http://ryazangov.ru/	Портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

____ О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика и математическая статистика
(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника бакалавр

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

Курс 1 **Семестр** 1

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

Экзамен _1___**семестр**

Рязань 2025 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики
(должность, кафедра)

Костенко Н.А.
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8
Заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики

(кафедра)

Шашкова И.Г.
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоенияучебной дисциплины

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

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

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

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

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

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

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

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

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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины - Б1.О.09

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Очная форма									
Аудиторные занятия (всего)	36	36							
В том числе:									
Лекции	18	18							
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	18	18							
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
Другие виды аудиторной работы									
Самостоятельная работа (всего)	72	72							
В том числе:									
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)									
Расчетно-графические работы									
Реферат									
Другие виды самостоятельной работы									
Контроль	36	36							
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен							
Общая трудоемкость час	144	144							
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4							
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36							

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Формируемые компетенции
1	Определители. Матрицы. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ)	2		2		8	ОПК-2.3
2	Векторная алгебра	2		2		8	ОПК-2.3
3	Аналитическая геометрия	2		2		8	ОПК-2.3
4	Введение в математический анализ. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва	2		2		8	ОПК-2.3

5	Дифференциальное исчисление функций одной переменной	2		2		8	ОПК-2.3
6	Неопределённый интеграл. Определённый интеграл**.**	2		2		8	ОПК-2.3
7	Дифференциальные уравнения	2		2		8	ОПК-2.3
8	Теория вероятностей	2		2		8	ОПК-2.3
9	Математическая статистика	2		2		8	ОПК-2.3

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Определители. Матрицы. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ).	2	ОПК-2.3
2.	2.	Векторная алгебра.	2	ОПК-2.3
3.	3.	Аналитическая геометрия.	2	ОПК-2.3
4	4	Введение в математический анализ. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва.	2	ОПК-2.3
5	5	Дифференциальное исчисление функций одной переменной.	2	ОПК-2.3
6	6	Неопределённый интеграл. Определённый интеграл**.**	2	ОПК-2.3
7	7	Дифференциальные уравнения.	2	ОПК-2.3
8	8	Теория вероятностей.	2	ОПК-2.3
9	9	Математическая статистика.	2	ОПК-2.3

5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	1.Определители 2-го, 3-го и n-го порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Свойства определителей. Матрицы, действия над ними (сложение, умножение на число, умножение двух матриц).Обратная матрица. 2.Решение систем линейных алгебраических уравнений (СЛАУ): матричный метод, формулы Крамера, метод Гаусса.	2	ОПК-2.3
2	2	1. Понятие вектора 2. Линейные операции над векторами 3. Скалярное произведение векторов и его свойства 4. Векторное произведение векторов и его свойства 5. Смешанное произведение векторов и его свойства	2	ОПК-2.3
3	3	Аналитическая геометрия 1. Различные уравнения плоскости в пространстве 2. Частные случаи общего уравнения плоскости 3. Взаимное расположение двух плоскостей 4. Расстояние от точки до плоскости 5. Различные уравнения прямой в пространстве 6. Взаимное расположение двух прямых в пространстве 7. Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве 8. Различные уравнения прямой линии на плоскости 9. Геометрическая задача линейного программирования	2	ОПК-2.3
4	4	1.Введение в математический анализ. Предел функции.Раскрытие неопределённостей от алгебраических функций. 2.Раскрытие неопределённостей от тригонометрических функций.Раскрытие неопределённостей от показательных и логарифмических функций.	2	ОПК-2.3
5	5	1. Производная функции, её геометрический и физический смысл. Таблица производных. Основные правила дифференцирования. Связь непрерывности и дифференцируемости. 2. Дифференциал функции. Основные теоремы дифференциального исчисления. Исследование функции с помощью первой производной. Исследование функции с помощью второй производной. Пример полного исследования функции.	2	ОПК-2.3
6	6	1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства. 2. Интегрирование методом замены переменной. Метод интегрирования по частям. Определение определённого интеграла, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Интеграл с переменным верхним пределом. Замена переменной и интегрирование по частям в определённом интеграле. Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I	2	ОПК-2.3

		рода. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.		
7	7	1. Общие сведения о ДУ 1-го порядка. 2. Уравнения с разделяющимися переменными. Некоторые задачи физики 3. Однородные ДУ 1-го порядка. 4. Линейные ДУ 1-го порядка. 5. ДУ в полных дифференциалах 6. Линейные ДУ II порядка. 7. Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛОДУ). 8. Линейные неоднородные ДУ 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛНДУ).	2	ОПК-2.3
8	8	1.Введение в теорию вероятностей. Простейшие понятия теории вероятностей. Алгебра событий Вероятность случайного события. Геометрические вероятности. Классические вероятности. Формулы комбинаторики. 2.Условная вероятность. Независимость событий. Формула полной вероятности и формулы Байеса. Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика. 3. Случайные величины (СВ). Ряд распределения ДСВ. Интегральная функция распределения. Функция распределения НСВ. Плотность вероятности НСВ. Числовые характеристики случайных величин. 4. Примеры важных распределений СВ. Биномиальное распределение ДСВ. Распределение Пуассона. Равномерное распределение НСВ. Нормальное распределение. Предельные теоремы теории вероятностей.	2	ОПК-2.3
9	9	1.Выборочный метод. Понятие о статистических рядах распределения. Графическое изображение вариационных рядов. Статистические характеристики вариационных рядов. Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечнымоценкам. Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы. 2. Некоторые распределения математической статистики. Построение доверительного интервала для неизвестного математического ожидания нормальной генеральной совокупности при известной дисперсии**.** Построение доверительного интервала для неизвестной дисперсии нормальной генеральной совокупности с помощью выборочной исправленной дисперсии. 3. Дисперсионный анализ. Задача однофакторного дисперсионного анализа. 4. Понятие о регрессионно - корреляционном анализе. Отыскание параметров уравнения прямой регрессии. Выборочный коэффициент корреляции. Пример нахождения уравнения прямой регрессии. Пример нахождения выборочного уравнения прямой регрессии по несгруппированным данным.	2	ОПК-2.3

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	1.Определители 2-го, 3-го и n-го порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Свойства определителей. Матрицы, действия над ними (сложение, умножение на число, умножение двух матриц).Обратная матрица. 2.Решение систем линейных алгебраических уравнений (СЛАУ): матричный метод, формулы Крамера, метод Гаусса.	8	ОПК-2.3
2	2	1. Понятие вектора 2. Линейные операции над векторами 3. Скалярное произведение векторов и его свойства 4. Векторное произведение векторов и его свойства 5. Смешанное произведение векторов и его свойства	8	ОПК-2.3
3	3	Аналитическая геометрия 1. Различные уравнения плоскости в пространстве 2. Частные случаи общего уравнения плоскости 3. Взаимное расположение двух плоскостей 4. Расстояние от точки до плоскости 5. Различные уравнения прямой в пространстве 6. Взаимное расположение двух прямых в пространстве 7. Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве 8. Различные уравнения прямой линии на плоскости 9. Геометрическая задача линейного программирования	8	ОПК-2.3
4	4	1.Введение в математический анализ. Предел функции. Раскрытие неопределённостей от алгебраических функций. 2.Раскрытие неопределённостей от тригонометрических функций.Раскрытие неопределённостей от показательных и логарифмических функций.	8	ОПК-2.3
5	5	1. Производная функции, её геометрический и физический смысл. Таблица производных. Основные правила дифференцирования. Связь непрерывности и дифференцируемости. 2. Дифференциал функции. Основные теоремы дифференциального исчисления. Исследование функции с помощью первой производной. Исследование функции с помощью второй производной. Пример полного исследования функции.	8	ОПК-2.3
6	6	1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства.	8	ОПК-2.3

		2. Интегрирование методом замены переменной. Метод интегрирования по частям. Определение определённого интеграла, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Интеграл с переменным верхним пределом. Замена переменной и интегрирование по частям в определённом интеграле. Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I рода. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.		
7	7	1. Общие сведения о ДУ 1-го порядка. 2. Уравнения с разделяющимися переменными. Некоторые задачи физики 3. Однородные ДУ 1-го порядка. 4. Линейные ДУ 1-го порядка. 5. ДУ в полных дифференциалах 6. Линейные ДУ II порядка. 7. Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛОДУ). 8. Линейные неоднородные ДУ 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛНДУ).	8	ОПК-2.3
8	8	Введение Простейшие понятия теории вероятностей Алгебра событий. Вероятность случайного события. Геометрические вероятности. Классические вероятности. Формулы комбинаторики. Условная вероятность. Независимость событий. Формула полной вероятности и формулы Байеса. Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика. Случайные величины (СВ). Ряд распределения ДСВ. Интегральная функция распределения Функция распределения НСВ Плотность вероятности НСВ Числовые характеристики случайных величин. Примеры важных распределений СВ. Биномиальное распределение ДСВ. Распределение Пуассона. Равномерное распределение НСВ. Нормальное распределение. Предельные теоремы теории вероятностей.	8	ОПК-2.3
9	9	Выборочный метод. Понятие о статистических рядах распределения. Графическое изображение вариационных рядов. Статистические характеристики вариационных рядов. Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечнымоценкам. Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы.	8	ОПК-2.3

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

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

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

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

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1 Гмурман, Владимир Ефимович**.** Теория вероятностей и математическая статистика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата / Гмурман, Владимир Ефимович. - 12-е изд. - М. : Юрайт, 2015. - 479 с.

2 Гмурман, В. Е. Теория вероятностей и математическая статистика [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / В. Е. Гмурман. — 12-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 479 с.- ЭБС «Юрайт»

3 Шипачев, Виктор Семенович. Высшая математика. Базовый курс [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Шипачев, Виктор Семенович ; под ред. А. Н. Тихонова. - 8-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2013. - 447 с.

4 Шипачев, В. С. Высшая математика. Полный курс в 2 т. Том 1 [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. С. Шипачев ; под редакцией А. Н. Тихонова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 248 с.- ЭБС «Юрайт».

5 Шипачев, В. С. Высшая математика. Полный курс в 2 т. Том 2 [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. С. Шипачев ; под редакцией А. Н. Тихонова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 305 с

6.2 Дополнительная литература

1 Баврин, И. И. Высшая математика для химиков, биологов и медиков [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / И. И. Баврин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 397 с. - ЭБС «Юрайт»
2 Богомолов, Николай Васильевич. Математика [Текст]: учебник для бакалавров / Богомолов, Николай Васильевич, Самойленко, Петр Иванович. - 5-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2014. - 396 с. - (Бакалавр. Базовый курс). -
3 Виленкин, Игорь Владимирович. Высшая математика: интегралы по мере, дифференциальные уравнения, ряды [Текст] : учебное пособие / Виленкин, Игорь Владимирович, Гробер, Владимир Михайлович, Гробер, Олег Владимирович. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2011. - 302 с. - (Высшее образование).
4 Высшая математика для экономического бакалавриата [Текст] : учебник и практикум для студентов высших учебных заведений по экономическим специальностям / под ред. проф. Н.Ш. Кремера. - 4-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2012. - 909 с..
5 Гмурман, В. Е. Руководство к решению задач по теории вероятностей и математической статистике [Электронный ресурс]: учебное пособие для прикладного бакалавриата / В. Е. Гмурман. — 11-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 406 с. - ЭБС «Юрайт»
6 Гмурман, Владимир Ефимович. Теория вероятностей и математическая статистика [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Гмурман, Владимир Ефимович. - 12-е изд. - М. : Юрайт , 2014. - 479 с. : ил. - (Бакалавр. Базовый курс).
7 Горлач, Борис Алексеевич. Теория вероятностей и математическая статистика [Текст] : учебное пособие / Горлач, Борис Алексеевич. - СПб. : Лань, 2013. - 320 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
8 Дорофеева, Алла Владимировна. Высшая математика для гуманитарных направлений [Текст] : учебник для бакалавров / Дорофеева, Алла Владимировна. - 3-е изд. - М. : Юрайт, 2012. - 400 с. - (Бакалавр).
9 Ильин, Владимир Александрович. Высшая математика [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям 521600 "Экономика", 521500 "Менеджмент", 522200 "Статистика", 521000 "Психология", 521200 "Социология", 510600 "Биология", 510800 "География", 510500 "Химия", 511000 "Геология", 510700 "Почвоведение" / Ильин, Владимир Александрович, Куркина, Анна Владимировна. - 3-е изд ; перераб. и доп. - М. : Проспект, 2012.
10 Калинина, В. Н. Теория вероятностей и математическая статистика [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. Н. Калинина. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 472 с. - ЭБС «Юрайт».
11 Клюшин, В. Л. Высшая математика для экономистов. Задачи, тесты, упражнения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. Л. Клюшин. — 5-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. - ЭБС «Юрайт»
12 Кремер, Н. Ш. Математическая статистика [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. Ш. Кремер. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 259 с. - ЭБС «Юрайт»
13 Павлюченко, Ю. В. Высшая математика для гуманитарных направлений [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан ; под общ. ред. Ю. В. Павлюченко. — 4-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 238 с. - ЭБС «Юрайт»
14 Павлюченко, Юрий Витальевич. Высшая математика для гуманитарных направлений [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Павлюченко, Юрий Витальевич, Хассан, Нибаль Шамель, Михеев, Виктор Иванович. - 4-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2013. - 238 с. - (Бакалавр. Базовый курс).
15 Попов, А. М. Высшая математика для экономистов. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / А. М. Попов, В. Н. Сотников. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 271 с. - ЭБС «Юрайт»
16 Попов, А. М. Высшая математика для экономистов. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]:

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

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1 Сайт компании Microsoft. Office /[Электронный ресурс]– Режим доступа https://www.microsoft.com/ru-ru/
2 ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/
3 Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web 4 Краткое руководство по LibreOffice [Электронный ресурс] – Режим доступа http:// libreoffice.readthedocs.io/ru/latest/

6.4. Методические указания к лабораторным занятиям –не предусмотрены

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

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

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

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

№	Программный продукт
1.	«Сеть КонсультантПлюс»
2.	7-Zip
3.	Adobe Acrobat Reader
4.	Advego Plagiatus
5.	Edubuntu 16
6.	eTXT Антиплагиат
7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox

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

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физика

(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника бакалавр

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

Курс 1 **Семестр 1,2**

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

Экзамен 2 семестр

Рязань 2025

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_____№ 1047 17.08.2020__
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: ___доцент кафедры электротехники и физики_____
(должность, кафедра)

_____М.Ю. Афанасьев
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_19_» марта_2025 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой_____электротехники и физики_____
(кафедра)

_____С.О. Фатьянов
(подпись) (Ф.И.О)

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Место дисциплины в структуре ООП:

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

Область профессиональной деятельности Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которой выпускники,

осовевшие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность;

01 Образование и наука (в сфере:

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.

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

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семесты			
		1	2		
Аудиторные занятия (всего)	72	36	36		
В том числе:					
Лекции	36	18	18		
Лабораторные работы (ЛР)	36	18	18		
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы:					
Самостоятельная работа (всего)	108	36	72		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	108	36	72		
Подготовка к лабораторным работам					
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет,дифференцированный зачет, экзамен)		зачет	экзамен		
Общая трудоемкость час	216	72	144		
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	2	4		
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	36	36		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Физические основы механики.	6	10	-		22	38	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
2	Статистическая физика и термодинамика.	6	10	-		22	38	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
3	Электричество и магнетизм.	10	6	-		22	38	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
4	Электромагнитные колебания. Оптика.	10	10	-		22	42	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
5	Квантовая физика.	4	-	-		20	24	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
	ИТОГО	36	36			108	180	ОПК-2.1. ОПК-2.6.

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				
Предыдущие дисциплины										
1.	Математика	+	+	+	+	+				
2.	Химия			+		+				
Последующие дисциплины										
1.	Технология продукции общественного питания		+	+	+	+				
2.	Безопасность жизнедеятельности		+	+	+	+				

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Физические основы механики	<u>Динамика вращательного движения</u> 1. Момент инерции. 2. Моменты инерции тел правильной геометрической формы относительно оси симметрии. 3. Теорема Штейнера. 4. Момент силы. 5. Основной закон динамики вращательного движения. 6. Момент импульса. Закон сохранения момента импульса.	3	ОПК-2.1. ОПК-2.6.

		<u>Колебания и волны</u> 1. Гармонические колебания. Координата, скорость и ускорение при гармонических колебаниях. Теорема Фурье. 2. Период колебаний физического, математического, пружинного маятников. 3. Затухающие колебания. Коэффициент затухания, логарифмический декремент, добротность. 4. Вынужденные колебания. Резонанс. 5. Кинематика волновых процессов.	3	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
2	Молекулярная физика и термодинамика	<u>Элементы статистической физики</u> 1. Два подхода к изучению макросистем. 2. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ газов. 3. Температура как мера средней кинетической энергии молекул. 4. Степени свободы молекул. Принцип равнораспределения Больцмана. 5. Реальные газы. Уравнение Ван-дер-Ваальса.	2	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
		<u>Основные законы термодинамики</u> 1. Первое начало термодинамики. 2. Второе начало термодинамики. 3. Обратимые и необратимые процессы. 4. Принцип действия тепловой машины. 5. Цикл Карно и его КПД для идеального газа. 6. Третье начало термодинамики.	4	
3	Электричество и магнетизм	<u>Электростатика. Постоянный электрический ток</u> 1. Поток вектора напряжённости. Теорема Остроградского-Гаусса. 2. Электрическое поле в диэлектрике. Диэлектрическая проницаемость. 3. Конденсаторы. Соединения конденсаторов. 4. Энергия конденсатора. Плотность энергии электростатического поля. 5. Законы Ома и Джоуля – Ленца 6. Правила Кирхгофа.	6	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
		<u>Магнитное поле.</u> 1. Магнитное поле. Магнитная индукция. Закон Био-Савара-Лапласа. 2. Сила Ампера. Сила Лоренца. 3. Электромагнитная индукция. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. 3. Самоиндукция. Индуктивность. 4. Взаимная индукция. Трансформатор. <u>Переменный ток</u> 1. Векторная диаграмма для цепи с элементами R,C,L. 2. Обобщенный закон Ома для переменного тока. Импеданс.	4	ОПК-2.1. ОПК-2.6.

4	Оптика	Геометрическая и волновая оптика 1. Природа света. Законы геометрической оптики. 2. Когерентность и монохроматичность световых волн. 3. Интерференция света. Условия максимума и минимума освещенности. 4. Дифракция света. Разрешающая способность оптических приборов. 5. Естественный и поляризованный свет. 6. Закон Малюса. Закон Брюстера.	10	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
5	Квантовая физика	Квантовая физика. Основные понятия 1. Противоречия классической физики. Постоянная Планка. 2. Квантовые свойства света. Фотоэффект. 3. Гипотеза де Бройля. Дифракция электронов и нейтронов. Волновые свойства микрочастиц. Корпускулярно- волновой дуализм. 4. Энергетические уровни. Атомные и молекулярные энергетические спектры. 5. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада.	4	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
ИТОГО			36	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компетен ции
1.	Физические основы механики.	Вводная лабораторная работа (Методы обработки результатов физических измерений на примере измерения плотности тел)	1	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
		Изучение основных законов поступательного движения на машине Атвуда	2	
		Исследование основного закона динамики вращательного движения твердого тела с помощью маятника Обербека	2	
		Определение ускорения свободного падения при помощи оборотного маятника	2	
		Определение момента инерции маятника Максвелла	2	
		Определение коэффициента трения качения	1	
2	Статистическая физика и термодинамика.	Определение отношений молярных теплоемкостей идеального газа методом Клемана-Дезорма.	2	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
		Определение коэффициента вязкости методом Стокса.	1	
		Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости при помощи сталагмометра.	2	
		Определение коэффициента теплопроводности твердых тел.	1	
		Определение коэффициента внутреннего трения и длины свободного пробега молекул воздуха.	1	
		Определение коэффициента теплопроводности воздуха.	1	
		Определение постоянной «*a*» Вандер-ван-Ваальса для воздуха на основе эффекта Джоуля-Томсона	2	
3	Электричеств	Изучение электростатического поля.	2	ОПК-2.1.

	о и магнетизм			ОПК-2.6.
		Изучение правил Кирхгофа.	1	
		Изучение зависимости электрического сопротивления металлов и полупроводников от температуры.	1	
		Определение горизонтальной составляющей индукции магнитного поля Земли.	1	
		Определение индукции магнитного поля электродинамометром.	1	
4	Электромагнитные колебания. Оптика.	Изучение явления резонанса напряжений	2	ОПК-2.1. ОПК-2.6..
		Измерение мощности переменного тока и сдвига фаз между током и напряжением	2	
		Определение показателя преломления воды при помощи погруженной в нее линзы	2	
		Определение радиуса кривизны линзы с помощью колец Ньютона	2	
		Определение чувствительности фотоэлемента и силы света лампы накаливания	2	

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

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Физические основы механики.	Физические модели: материальная точка, система материальных точек, абсолютно твердое тело, сплошная среда Прямолинейное движение точки. Криволинейное движение точки. Границы применимости классического способа описания движения частиц. Первый закон Ньютона и инерциальная системы отсчета. Реактивное движение. Центр инерции. Теорема о движении центра инерции. Движение в центральном поле. Законы Кеплера Закон сохранения и симметрия пространства и времени.	2 2 2 2 2 2 2 2 2	ОПК-2.1. ОПК-2.6..
		Действие периодических толчков на гармонический осциллятор. Резонанс. Изменение масштабов длины и хода времени в движущихся ИСО. Парадокс «близнецов» Ускорение свободного падения g и его зависимость от различных факторов.	2 2 1	

2	Статистическая физика и термодинамика	Предмет, основная задача, гипотезы статистической физики. Абсолютная температурная шкала. Наиболее вероятная, средняя арифметическая и средняя квадратичная скорость движения молекул. Барометрическая формула. Отрицательная температура. Понятие вакуума. Опытные законы диффузии, вязкости, теплопроводности Фика, Ньютона, Фурье. Эффекты Джоуля-Томсона. Уравнение Майера Коэффициент Пуассона Внутренняя энергия идеального газа и молекулярных газов. Уравнение Ван-дер-Ваальса Смачивание. Капиллярные явления.	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	ОПК-2.1. ОПК-2.6..
3	Электричество и магнетизм	Распределение избыточных зарядов в проводнике. Зависимость поля внутри диэлектрика от формы диэлектрика. Классическая модель строения металла. Опыты Рикке, Милликена, Мандельштама-Папалекси, Толмена-Стюарта. Явление сверхпроводимости.] Консервативный характер электростатических сил и необходимость наличия в цепи сторонних сил для поддержания тока. Принцип заземления и зануления. Проводники 1-ого и 2-го рода. Практическое применение электролиза. Вектор магнитной индукции Линии магнитнойиндукции. Магнитный момент контура с током. Сила Лоренца. Элементарная теория диа- и парамагнетизма Свойства ферромагнетиков. Индуктивность. Взаимная индуктивность.	 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 1 2	ОПК-2.1. ОПК-2.6..
4	Электромагнитные колебания. Оптика	Продольные и поперечные волны. Параметры волны: длина, частота, волновое число Фазовая скорость. Резонанс напряжений. Построение изображений в тонких линзах. Устройство и принцип работы микроскопа. Оптические дефекты глаза человека. Разрешающая способность спектральных приборов.	2 2 1 1 2 2 2 2	ОПК-2.1. ОПК-2.6..
		Устройство и принцип работы поляриметра Устройство и принцип работы оптических квантовыхгенераторов. Дифракционная решётка. Разрешающая способность дифракционной решётки.	2 2 2	

5	Квантовая физика	Гипотеза Планка. Фотоны. Гипотеза Луи де Бройля. Волновые свойства микрочастиц. Корпускулярно-волновой дуализм. Линейчатый спектр атома водорода. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Диэлектрики. Полупроводники. Металлы. Классификация типов кристаллических решеток. Заряд, размер и масса атомного ядра	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ОПК-2.1. ОПК-2.6..

5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ).
По данному курсу отсутствуют курсовые работы (проекты).

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-2.1.	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос проверка конспект, тест, зачет, экзамен
ОПК-2.6.	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос проверка конспект, тест, зачет, экзамен

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

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

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

6.2 Дополнительная литература

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

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

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научнопрактическим занятиям/коллоквиумам
Афанасьев М.Ю. Методические указания по выполнению лабораторных работ и самостоятельной работы студентов (Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электродинамика. Оптика.) / для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - Рязань, 2025

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы
Афанасьев М.Ю. Методические указания по выполнению лабораторных работ и самостоятельной работы студентов (Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электродинамика. Оптика.) /для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - Рязань, 2025

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

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

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	rags.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru

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

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

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

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

Утверждаю:

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

_____О.В. Черкасов

«__19__»_____ марта_____ 2025 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экология
(наименование учебной дисциплины)

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

Направление(я) подготовки (специальность) - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(номер.уровень, полное наименование направления подготовки (специальности))

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

Квалификация выпускника_____Бакалавр_____

Форма обучения _____очная _____
(очная, заочная)

Курс __1_____ **Семестр____1_____**

Зачет _____1_____семестр **Диф. зачет _____-_____ семестр**

Экзамен _____-_____семестр

Рязань-2025

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

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик _доцент кафедры лесного дела и садоводства _
(должность, кафедра)

_____ _____ Ерофеева Т.В
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «**19**» марта 202**5** г., протокол № 7

Зав. кафедрой лесного дела и садоводства

_____Фадькин Г.Н.

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

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

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

		организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление	- 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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Индекс дисциплины: Б1.О.11

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) *Технология организации ресторанного дела*				
Тип задач профессиональной деятельности **научно- исследовательский**				

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; центральный офис сети предприятий питания.	ПК- 2 готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	ПК - 2.1 Использует информацию о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы; ПК 2.2 использует знания, предотвращает антропогенное воздействия на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека. ПК 2.3. выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1			
Аудиторные занятия (всего)	36	36			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	18	18			
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	36	36			
В том числе:	-	-	-	-	-
Подготовка реферата и презентации	6	6			
Выполнение домашнего задания	10	10			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	14	14			
Подготовка к семинару	6	6			
Контроль	-	-			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	72	72			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36			

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Предмет и задачи экологии.	2		2		4	8	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
2.	Учение о биосфере.	2		2		4	8	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
3.	Экологические факторы среды.	2		2		4	8	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
4	Экологическая система.	4		4		4	12	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
5	Организм и среда	2		2		6	10	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
6	Экологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2		4		4	10	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
7	Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	2		2		6	10	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
8	Природоохранное (экологическое) право.	2		-		4	6	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
	Итого по плану	18		18		36	72	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Предмет и задачи экологии.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
2.	2.	Учение о биосфере.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
3	3	Экологические факторы среды.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
4	4	Экологическая система.	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

5	5	Организм и среда	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
6	6	Экологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
7	7	Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
8	8	Природоохранное (экологическое) право.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
	Итого		18	

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрено

5.5. . Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Наименование практических работ	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Предмет, цели и задачи экологии	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
2	2	Биосферный комплекс –концентрация развития, основные положения и законы.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
3	3	Экологические факторы среды.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
4	4	Биогеоценоз и его организационная структура. Экологическая система. Популяция и биоценоз.	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
5	5	Мониторинг окружающей среды. Понятие о глобальном мониторинге. Виды мониторинга.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
6	6	Опасные компоненты пищевого сырья и продуктов питания	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
7	7	Способы переработки отходов. Методы очистки сточных вод и их природоохранная эффективность.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
8	8	Экологическая экспертиза. Экологический паспорт предприятия. Контрольное тестирование.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
		Итого:	18	

5.6 Научно-практические занятия- не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Предмет, цели и задачи экологии	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
2.	2	Биосферный комплекс - концепция развития, основные положения и законы	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
3.	3	Экологические факторы среды.	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
4.	4	Сообщества и популяции 1.Основы учения о популяциях 2.Биогеоценоз и его организационная 3.Структура Функциональная организация	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

		биогеоценоза		
5.	5.	Экология – научная основа рационального природопользования и охраны живых организмов.	6	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
6.	6	***Тема*** Влияние тяжелых металлов на качество растениеводческой и животноводческой продукции и здоровье человека. Перечень вопросов: 1.Влияние тяжелых металлов на качество растениеводческой продукции. 2.Влияние тяжелых металлов на качество животноводческой продукции. 3.Влияние тяжелых металлов на здоровье человека.	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
7	7	Способы переработки отходов Мониторинг окружающей природной среды	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
8.		Экозащитная техника и технологии. 1. Экобиозащитная техника. 2. Средства защиты окружающей среды от вредных факторов. а) очистка газопылевых выбросов. б) очистка промышленных и бытовых стоков	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
9.		***Тема*** Понятие о безотходной технологии производства. Перечень вопросов: 1.Ресурсный цикл. 2.Использование отходов на переработку. 3.Безотходные технологии.	2	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
11	8	**Природоохранное (экологическое) право.** Назначение и юридическая база экологического права. Виды нормативных актов. Основные принципы охраны окружающей среды. Основы экологического права и международное сотрудничество в области охраны окружающей природной среды (ООПС)	4	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

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

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-2.1	+	-	+	-	+	Домашние задание, тестирование, реферат, проверка конспектов, семинар, зачет
ПК-2.2	+	-	+	-	+	Домашние задание, тестирование, реферат, проверка конспектов, семинар, зачет
ПК-2.3	+	-	+	-	+	Домашние задание, тестирование, реферат, проверка конспектов, семинар, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

6. 1 Основная литература

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

6.2 Дополнительная литература

1. Акимова, Татьяна Акимовна. Экология. Природа - Человек - Техника [Текст] : учебник / Акимова, Татьяна Акимовна, Кузьмин, Анатолий Павлович, Хаскин, Владлен Владимирович. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Экономика, 2007. - 510 с. - (Высшее образование).
2. Астафьева, Ольга Евгеньева. Правовые основы природопользования и охраны окружающей среды [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Экология и природопользования" / Астафьева, Ольга Евгеньева, Питрюк, Анастасия Валерьевна ; под ред. Я.Д. Вишнякова. - М. : Академия, 2013. - 272 с. - (Бакалавриат).
3. Бродский, Андрей Константинович. Биоразнообразие [Текст] : учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования, обучающихся по направлению подготовки "Экология и природопользование" / Бродский, Андрей Константинович. - М. : Академия, 2012. - 208 с. - (Бакалавриат).
4. Дмитренко, Владимир Петрович. Экологический мониторинг техносферы [Текст] : учебное пособие / Дмитренко, Владимир Петрович, Сотникова, Елена Васильевна, Черняев, Александр Владимирович. - СПб. : Лань, 2012. - 368 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
5. Егоренков, Леонид Иванович. Охрана окружающей среды [Текст] : учебное пособие для студентов, бакалавров, обучающихся по специальности "Геоэкология" / Егоренков, Леонид Иванович. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М , 2013. - 256 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).
6. Николаевская, Наталья Григорьевна. Основы общей экологии : Учеб. пособие для студентов всех специальностей / Николаевская, Наталья Григорьевна, Шарапа, Татьяна Владимировна. - М. : МГУЛ, 2000. - 80 с.
7. Передельский, Л.В. Экология [Электронный ресурс] : электронный учебник / Л. В. Передельский, В. И. Коробкин, О. Е. Приходченко. - М. : КноРус, 2009.
8. Прохоров, Борис Борисович. Экология человека [Текст] : учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования, обучающихся по направлению подготовки "Экология и природопользование" / Прохоров, Борис Борисович. - 6-е изд. ; перераб. и доп. - Москва : Академия, 2011. - 368 с. - (Бакалавриат).
9. Сотникова, Елена Васильевна. Техносферная токсикология [Текст] : учебное пособие / Сотникова, Елена Васильевна, Дмитренко, Владимир Петрович. - СПб. : Лань, 2013. - 400 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
3. Хаустов, А. П. Экологический мониторинг [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата / Хаустов А.П., Редина М.М. – Электрон. текстовые дан – М. : ЮРАЙТ, 2016. – ЭБС «ЮРАЙТ». - Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/
4. Хван, Т. А. Экология. Основы рационального природопользования [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Т. А.Хван, М. В. Шинкина. - 5-е изд., пер. и доп. – М. : ЮРАЙТ, 2015. – Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/
10. Экологическое право [Текст] : учебник / под ред. С.А. Боголюбова. - М. : Проспект, 2010. - 400 с.

6.3. Периодические издания:

1. Аграрная наука : науч.-теоретич. и производ. журнал / учредитель : ООО «ВИК-Черноземье». – 1992, сентябрь - . – М. : Аграрная наука, 2016 - . – Ежемес. - ISSN 2072-9081

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

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http:// window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям.
1. Рабочая тетрадь для выполнения практических работ по дисциплине «Экология» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Левин В.И, Ерофеева Т.В., Рязань, 2025 г

6.6 Методическое указания для самостоятельной работы: Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Экология» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Левин В.И, Ерофеева Т.В., Рязань, 2025 г.

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

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	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 напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной	без ограничений	без ограничений

	поддержке от 26.08.2016		
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

_____ О.В. Черкасов
«19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНФОРМАТИКА

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования___бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление(я) подготовки (специальность)_____19.03.04 Технология продукции и____ организация общественного питания_____
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и))__ Технология организации ресторанного дела_____
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника ___бакалавр

Форма обучения___очная _____
(очная, заочная)

Курс ___1_____ **Семестр**_____2_____

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

Экзамен _2_**семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17.08.2020 № 1047
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики
(должность, кафедра)

Романова Л.В.

(подпись) (Ф.И.О.)

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

Заведующая кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики
(кафедра)

Шашкова И.Г.

(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский

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

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

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

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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

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

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности ОПК- 1.3 Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Очная форма									
Аудиторные занятия (всего)	36		36						
В том числе:									
Лекции	18		18						
Лабораторные работы (ЛР)	18		18						
Практические занятия (ПЗ)									
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
Другие виды аудиторной работы									
Самостоятельная работа (всего)	36		36						
В том числе:									
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)									
Расчетно-графические работы									
Реферат									
Другие виды самостоятельной работы	36		36						
Контроль									
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен		экзамен						
Общая трудоемкость час	108		108						
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3						
Контактная работа (по учебным занятиям)	36		36						

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций					Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Основные понятия и методы теории информатики	2	-		9	11	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных процессов	4	2		9	15	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	6	6		9	21	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	6	10		9	225	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

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 и математическая статистика	+	+	+	+					
Последующие дисциплины										
1.	Цифровая экономика	+	+	+	+					

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основные понятия и методы теории информатики	1. Информатизация общества 2. Предмет и задачи информатики 3. Информационные системы 4. Информация. Классификация информации	2	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных процессов	1. Организация информационных процессов в вычислительных устройствах 2. Обобщенная структурная схема ЭВМ 3. Персональные ЭВМ 4. Внешние устройстваПЭВМ 5. Внешние запоминающиеустройства 6. Устройстваввода-вывода	4	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	1. Классы программных продуктов 2. Системное программное обеспечение 3. Инструментарий технологии программирования 4. Прикладные программные продукты.	6	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	1.Классификация прикладных программ 2. Назначение и основные функциональные возможности текстовых редакторов, табличных процессов, систем управления базами данных, графических редакторов 3. Понятие, виды и функции интегрированных пакетов прикладных программ	6	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
2.	Технические средства реализации информационных процессов	Структурная схема персонального компьютера. Назначение устройств и блоков персонального компьютера. Клавиатура.	2	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	ОС Windows, ОС Linux	6	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	Табличныйпроцессор, Текстовый процессор, приложение Презентация, Базы данных	10	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

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

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость(час.)	Формируемые компетенции
1.	Основные понятия и методы теории информатики	Информация, информационные технологии. Формы и способы представления информации.	9	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных процессов	Состав и структура персонального компьютера	9	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	Операционные системы. Виды операционных систем и их сравнительный анализ.	9	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	Текстовые и табличные процессоры. Сравнительный анализ.Презентационныередакторы. Системы управления базами данных	19	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

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

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

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

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

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

6.2 Дополнительная литература

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

6.3 Периодические издания-нет

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

Информатика: методические указания для лабораторных занятий обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы: «Технология организации ресторанного дела» [Электронный ресурс] – Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Информатика: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы: «Технология организации ресторанного дела» [Электронный ресурс] – Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

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

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows
	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]
http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

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

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Механика

(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника *бакалавр*

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

Курс 2 **Семестр 3, 4**

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

Экзамен 4 семестр

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчики:

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

старший преподаватель кафедры СИС и М (подпись) Кащеев И.И.
()Ф,И,О,)

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

Заведующий кафедрой СИС и М (подпись) Борычев С.Н.
(Ф,И,О,)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи учебной дисциплины:

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

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

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

		трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по	- 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,

		автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов	имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

		автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.0.13.

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

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

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

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

5. Содержание дисциплины.

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Статика	22		22		42	86	ОПК-2.1, ОПК-2.3
2.	Кинематика	14		14		30	58	ОПК-2.1, ОПК-2.3
3.	Динамика	40		40		64	144	ОПК-2.1, ОПК-2.3

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	+	+	+

5.3 Лекционные занятия.

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	1.Аксиомы статики. Основные понятия и определения. Элементы статики.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
2.	1	2.* Связи. Реакции связей.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
3.	1	3. Система сходящихся сил в плоскости и в пространстве. Теорема о трех силах. Условия равновесия.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
4.	1	4*.Момент силы относительно точки и оси. Зависимость между моментами относительно точки и оси, проходящую через эту точку.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
5.	1	5*.Пара сил. Алгебраический и векторный момент. Теоремы об эквивалентности пар сил лежащих в одной и параллельных плоскостях.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
6.	1.	6. Приведение произвольной системы сил к заданному центру. Вычисление главного вектора и главного момента. Равновесие систем сил.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
7.	1.	7. Произвольная плоская система сил. Три формы условий равновесия.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
8.	1.	8.* Приведение произвольной пространственной системы сил к заданному центру. Условие равновесия.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
9.	1.	9.Центр тяжести твердых тел. Способы определения центров тяжести тел.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
10.	1.	10. Система тел. Рычаг. Устойчивость равновесия тел. Условие устойчивости на опрокидывание.	2	
11.	1.	11.Трение. Равновесие тела на наклонной плоскости. Трение качения: коэффициент трения качения; статика ведомого и ведущего колеса.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
12.	2	1.Векторный и координатный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
13.	2.	2. Естественный способ задания движения точки (е.с.з.д.). Скорость и ускорение точки при е.с.з.д.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
14.	2.	3.*Поступательное и вращательное движения твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3

15.	2.	4*.Плоское движение твердого тела. Теорема о сложении скоростей точек плоской фигуры.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
16.	2.	5. Плоское движение твердого тела. Теорема о сложении ускорений точек плоской фигуры.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
17.	2.	6.Сложное движение точки. Теорема о сложении скоростей точки при сложном движении.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
18.	2.	7.* Сложное движение точки. Теорема о сложении ускорений точки при сложном движении. Ускорение Кориолиса.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
19.	3.	1.Предмет динамика. Законы динамики. Динамика материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
20.	3.	2. Первая задача динамики материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
21.	3.	3. Вторая задача динамики материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
22.	3.	4.*Свободные колебания материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
23.	3.	5.*Вынужденные колебания материальной точки	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
24.	3.	6.Динамика относительного движения точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
25.	3.	7. Механическая система. Скорость и ускорение механической системы. Центр масс системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
26.	3.	8. Теорема о движении центра масс механической системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
27.	3.	9*.Моменты инерции твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
28.	3.	10.* Теорема об изменении количества движения точки и системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
29.	3.	11.* Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
30.	3.	12. Динамика вращательного движения твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
31.	3.	13.Динамика плоского движения твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
32.	3.	14.* Работа и мощность. Механический КПД.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
33.	3.	15. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
34.	3.	16. Теорема об изменении кинетической энергии механической системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
35.	3.	17. Принцип Даламбера.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
36.	3.	18. Принцип возможных перемещений.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3

37.	3.	19. Общее уравнение динамики. Уравнение Лагранжа 2-го рода.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
38.	3.	20. Элементарная теория удара.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3

***** *лекции в интерактивной форме.*

5.4 Лабораторный практикум не предусмотрен.

5.5 Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	**Статика**	1. Система сходящихся сил. Геометрическое условие равновесия твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
2.		2. Система сходящихся сил. Аналитическое условие равновесия твердого тела	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
3.		3. Условие равновесия твердого тела под действием пространственной системы сходящихся сил.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
4.		4. Условия равновесия твердого тела под действием произвольной плоской системы сил.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
5.		5. Условия равновесия твердого тела под действием системы параллельных сил в плоскости.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
6.		6. Условия равновесия твердого тела под действием произвольной плоской системы сил. Составная конструкция.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
7.		7. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной произвольной системы сил.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
8.		8. Условие равновесия твердого тела под действием системы параллельных сил в пространстве.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
9.		9. Равновесие тел с учетом сил трения скольжения и качения.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
10.		10. Центр тяжести твердого тела и его координаты.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
11.	**Кинематика**	1. Векторный и координатный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки в декартовой системе координат.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
12.		2. Скорость и ускорение точки в естественной системе координат.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
13.		3. Поступательное и вращательное движение твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
14.		4. Плоское движение твердого тела.	2	ОПК-2.1,

		Определение скорости точки.		ОПК-2.3
15.		5. Определение ускорения точки при плоском движении твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
16.		6. Определение скорости точки при сложном ее движении.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
17.		7. Определение ускорения точки при сложном ее движении.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
18.	**Динамика**	1. Первая задача динамики материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
19.		2. Вторая задача динамики материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
20.		3. Свободные колебания материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
21.		4. Вынужденные колебания материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
22.		5. Динамика относительного движения точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
23.		6. Теорема о движении центра масс механической системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
24.		7. Моменты инерции твердого тела.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
25.		8. Теорема об изменении количества движения точки и системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
26.		9. Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
27.		10. Динамика вращательного движения твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
28.		11. Динамика плоского движения твердого тела.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
29.		12. Работа и мощность.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
30.		13. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
31.		14. Теорема об изменении кинетической энергии механической системы.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
32.		15. Принцип Даламбера.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
33.		16. Принцип возможных перемещений.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3
34.		17. Общее уравнение динамики. Уравнение Лагранжа 2-го рода.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
35.		18. Элементарная теория удара.	2	ОПК-2.1, ОПК-2.3

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы - не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа.

1.	**Статика**	1. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием плоской системы сходящихся сил.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
2.		2. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной системы сходящихся сил.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
3.		3. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием плоской произвольной системы сил. Составная конструкция.	7	ОПК-2.1, ОПК-2.3
4.		4. Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием пространственной произвольной системы сил.	7	ОПК-2.1, ОПК-2.3
5.		5. Условие равновесия твердого тела под действием системы параллельных сил в плоскости и в пространстве.	7	ОПК-2.1, ОПК-2.3
6.		6. Равновесие тел с учетом сил трения скольжения и качения.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
7.		7. Центр тяжести твердого тела и его координаты.	6	ОПК-2.1, ОПК-2.3
8.	**Кинематика**	1. Векторный, координатный, естественный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки в декартовой системе координат.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
9.		2. Скорость и ускорение точки в естественной системе координат.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
10.		3. Поступательное и вращательное движение твердого тела.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
11.		4. Плоское движение твердого тела и движение плоской фигуры в ее плоскости. Скорость точки при плоском движении твердого тела.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
12.		5. Ускорение точки при плоском движении твердого тела.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
13.		6. Абсолютное и относительное движение точки. Скорость точки при сложном ее движении.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
14.		7. Абсолютное и относительное движение точки. Ускорение точки при сложном ее движении.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
15.	**Динамика**	1. Первая задача динамики материальной точки.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
16.		2. Вторая задача динамики материальной точки.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
17.		3. Свободные колебания материальной точки.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
18.		4. Динамика относительного движения точки.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
19.		5. Теорема о движении центра масс механической системы.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3

20.		6. Моменты инерции твердого тела.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
21.		7. Теорема об изменении количества движения точки и системы.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
.		8.Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
23.		9. Динамика плоского движения твердого тела.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
24.		10. Работа и мощность.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
25.		11. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки и системы.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
26.		12. Принцип Даламбера.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
27.		13. Принцип возможных перемещений.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3
28.		14. Общее уравнение динамики.	5	ОПК-2.1, ОПК-2.3
29.		15. Элементарная теория удара.	4	ОПК-2.1, ОПК-2.3

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

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

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

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Основная литература.

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

6.2 Дополнительная литература.

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

6.3 Периодические издания- нет.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань». - Режим доступа: https://e.lanbook.com
ЭБС «Юрайт». - Режим доступа: https://biblio-online.ru
ЭБС «IPRbooks». - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru
ЭБ ИЦ «Академия». - Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru
Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
Гарант – Режим доступа : http://www.garant.ru
«Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru

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

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

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

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

6.6. Методические указания к самостоятельной работе.

6.6.1. Методические указания к самостоятельной работе по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания. Раздел «Статика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2025 г.

6.6.2. Методические указания к самостоятельной работе по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Раздел «Кинематика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2025 г.

6.6.3.Методические указания к самостоятельной работе по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания». Раздел «Динамика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2025 г.

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

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows
	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]

http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]
http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

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

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

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

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

_____О. В. Черкасов
«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Биохимия

Уровень профессионального образования:бакалавриат
Направление подготовки: 19.03.04Технологияпродукции и организация общественного питания
Направленность (профиль): «Технология организации ресторанного дела»
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Курс 2
Семестр 3
Экзамен 3 семестр

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчик: доцент кафедры
лесного дела и садоводства

А.А. Назарова

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

Заведующий кафедрой
лесного дела и садоводства

Г.Н. Фадькин

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

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

Задачи изучениядисциплины:

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

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

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

		системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;	- 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. - выпускникимогутосуществлять профессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и	**научно-исследователь-ский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.14 Биохимия.

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

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения; среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

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

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2.4 Использует знания в области биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		3			
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	36	36			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)	18	18			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	108	108			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Тест, защита отчета по лабораторной работе, проверка конспекта, собеседование	108	108			
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
Контроль	36	36			
Общая трудоемкость час	180	180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5			
Контактная работа (по учебным занятиям)	36	36			

5. Содержание дисциплины.

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	**Статическая биохимия**	10	8			80	98	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2.	**Динамическая биохимия**	8	10			28	46	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ раздело в	Темы лекций	Трудоемк ость (час.)	Формируемые компетенции
1.	**Аминокислоты и пептиды.** Структура и классификация аминокислот. Физико-химические свойства аминокислот. Синтез аминокислот. Пептиды, распространение в природе, участие в обмене веществ. **Белки.**Биологические функции белков.Уровни структурной организации белков: первичная, вторичная, третичная и четвертичнаяструктуры белка.Физико-химические характеристики белков.Денатурация белков. Классификация белков.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
1.	**Нуклеиновые кислоты.** Общая характеристика нуклеиновых кислот. Химический состав нуклеиновых кислот. Азотистые основания. Углеводные компоненты.Структура и функции ДНК. Синтез ДНК (репликация). Репарация ДНК. Мутации.Структура и функции РНК.Синтез РНК (транскрипция).Синтез белка (трансляция). Нуклеозиды и нуклеотиды, их фосфорные производные. Строение, функциироль в обмене веществ.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
1.	**Ферменты.** Строение ферментов. Свойства ферментов. Механизм действия ферментов. Активаторы и ингибиторы ферментов.Классификация и номенклатура ферментов. Применение ферментов в производственных процессах.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
1.	**Витамины.** Общая характеристика. Классификация витаминов. Жирорастворимые витамины.Водорастворимые витамины.Витаминоподобные вещества. Антивитамины. Возможные потери витаминов при уборке и хранении продукции.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
1.	**Гормоны.** Общая характеристика, свойства. Классификация гормонов. Механизм действия гормонов.Гормоны животных и человека. Фитогормоны.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2.	**Обмен белков и аминокислот.** Биосинтез аминокислот. Биосинтез сложных белков. Переваривание и всасывание белков Пути использования АК в организме. Химическая модификация аминокислот в клетках. Пути нейтрализации аммиака.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2.	**Обмен углеводов.** Углеводы. Общая характеристика.Функции углеводов.Фотосинтез и его роль в природе.Моносахариды. Важнейшие представители.Важнейшие представители олигосахаридов.Полисахариды. Общая характеристика. Гликоген.Гликолиз – центральный путь катаболизма глюкозы. Гликогенолиз, его связь с гликолизом. Энергетический баланс гликолиза и гликогенолиза. Цикл трикарбоновых кислот (цикл Кребса).	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2.	**Обмен липидов.** Липиды. Классификация липидов.Липиды, их функции.Липиды, их свойства.Биосинтез жиров. Переваривание и всасывание. Окисление жирных кислот.Синтез жирных кислот.Синтез сложных липидов.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2.	**Брожение и дыхание.** Катаболизм и анаболизм: взаимосвязь и особенности. Брожение и дыхание.Энергетический баланс брожения и дыхания.Взаимосвязь процессов брожения и дыхания.Механизм работы электронтранспортной цепи. Окислительное фосфорилирование и синтез АТФ.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо-мкость (час.)	Формируемые компетенции
1-2.	**Статическая биохимия**	Физико-химические свойства белков. Качественные реакции на белки.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
3-4.	**Статическая биохимия**	Определение активности амилаз (α и β) и липазы. Термолабильность, специфичность, оптимум pH, активаторы и ингибиторы ферментов.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
5-6.	**Статическая биохимия**	Качественные реакции на витамины. Количественное определение аскорбиновой кислоты в продуктах питания, влияние физических и химических факторов на сохранность аскорбиновой кислоты.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
7-8.	**Статическая биохимия**	Качественные реакции на некоторые гормоны.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
9-10.	**Динамическая биохимия**	Выделение белков из биологических объектов. Определение белка с биуретовым реактивом.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
11-12.	**Динамическая биохимия**	Количественное определение ДНК и РНК колориметрическим методом.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
13-14.	**Динамическая биохимия**	Обнаружение гликогена в печени. Обнаружение молочной кислоты.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
15-16.	**Динамическая биохимия**	Качественное исследование жира.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
17-18.	**Динамическая биохимия**	Выделение лецитина из желтка куриного яйца и изучение его химического состава.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

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

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	**Статическая биохимия**	**Предмет и задачи курса биохимии.** Основные этапы развития науки. Значение биохимии в пищевых технологиях.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2.	**Статическая биохимия**	**Уровни организации живой материи.** Клетка – структурная основная единица живой материи Классы клеток. Практическое применение продуктов клеточного синтеза.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

3.	**Статическая биохимия**	**Пептиды.** Химический синтез пептидов. Природные пептиды. Аминокислоты и пептиды в промышленности.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
4.	**Статическая биохимия**	**Химический синтез и анализ белков.** Определение первичной и вторичной структуры белков. Определение третичной и четвертичной структуры белков. Белки в промышленности.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
5.	**Статическая биохимия**	**Углеводы и липиды.** Моносахариды: строение, номенклатура. Физико-химические свойства моносахаридов. Олигосахариды. Полисахариды. Общая характеристика. Функции углеводов. Резервные полисахариды. Структурные полисахариды.Общая характеристика. Биологические функции липидов. Классификация липидов. Биологические мембраны.Строение биологических мембран. Химический состав мембран. Механизмы мембранного транспорта.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
6.	**Статическая биохимия**	**Природные нуклеотиды**, структура, функции. Циклические нуклеотиды. Нуклеотиды в составе коферментов.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
7.	**Статическая биохимия**	**Основы гетерогенного катализа.**Липолитические ферменты. Регуляция активности ферментов. Аллостерические ферменты. Мультиферментные комплексы. Множественные молекулярные формы ферментов. Применение ферментов в производственных процессах.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
8.	**Статическая биохимия**	***Витамины, растворимые в жирах.*** Витамины группы А. Общая характеристика. Метаболизм витамина А. Биохимические функции. Биосинтез и химический синтез. Витамины группы D, общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции, синтез. Витамины группы Е, К, Q (убихинон), F. Их общая характеристика, метаболизм, биохимические функции. Синтез. Авитаминоз жирорастворимых витаминов. Практическое применение. ***Витамины, растворимые в воде.*** Витамины B_1 (тиамин), B_2 (рибофлавин), B_3 (пантотеновая кислота), B_5 (PP, никотинамид, ниацин), B_6 (пиридоксин, пиридоксамин, пиридоксаль), B_{12} (цианкобаламин), B_{15} (пангамовая кислота), B_9 (фолиевая кислота, фолацин), их общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции, синтез витаминов группы В. Авитаминоз витаминов группы В. Практическое применение. Витамин С (аскорбиновая кислота), общая характеристика. Витамины группы Р (биофлавоноиды), общая характеристика. Витамин Н (биотин), общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции, биосинтез и синтез. Авитаминоз витаминов С, Р, Н. Практическое применение.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
9.	**Статическая**	**Гормоны растений (фитогормоны).**	8	ОПК-2.1

	биохимия	***Гормоны центральных желёз.*** Гормоны гипоталамуса. Гормоны гипофиза. *Гормоны периферических эндокринных желёз.* Общая характеристика. Гормоны щитовидной и паращитовидной железы. Гормоны надпочечников. Половые гормоны. Гормоны поджелудочной железы. Практическое применение гормонов поджелудочной железы. Гормоны тимуса. Простагландины. Гормоны желудочно-кишечного тракта (ЖКТ).		ОПК-2.2 ОПК-2.3
10.	**Статическая биохимия**	**Жирные кислоты**. Ацилглицеролы. Воска. Фосфолипиды. Гликолипиды. Стероиды. Амфифильные свойства сложных липидов.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
11.	**Динамическая биохимия**	Общая характеристика обмена белков. Гидролиз белков. Транспорт аминокислот через клеточные мембраны. Внутриклеточный обмен аминокислот. Внутриклеточный протеолиз. Биосинтез заменимых аминокислот.Биосинтез незаменимых аминокислот.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
12.	**Динамическая биохимия**	**Биосинтез белков.** Роль нуклеиновых кислот в биосинтезе белков. Виды РНК и их биологическая роль.Рибосомы. Полисомы.	10	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
13.	**Динамическая биохимия**	**Катаболизм углеводов**. Внутриклеточный обмен углеводов. Химизм реакций цикла трикарбоновых кислот. Биосинтез гликогена. Нарушение углеводного обмена. Общая характеристика процессов диссимиляции. Анаэробная и аэробная диссимиляция углеводов. Взаимосвязь процессов брожения и дыхания. Спиртовое, молочнокислое, маслянокислое брожение.	10	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено.

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-2.1	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, проверка конспекта, собеседование, экзамен
ОПК-2.2	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, проверка конспекта, собеседование, экзамен
ОПК-2.3	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторной работе, проверка конспекта, собеседование, экзамен

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1 Основная литература

1. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Текст]: учебное пособие для студентов, обуч. по направлениям подготовки бакалавров "Биотехнология", "Продукты питания из растительного сырья" и "Технология продукции и организация общественного питания" / Т. Л. Ауэрман, Т. Г. Генералова, Г. М. Суслянок. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 400 с.
2. Основы биохимии: учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслянок. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). -

Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/982131
3. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / О.В. Охрименко. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-2237-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/81567
4. Ершов, Ю. А. Биохимия: учебник и практикум для академического бакалавриата / Ю. А. Ершов, Н. И. Зайцева; под редакцией С. И. Щукина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07505-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433688
5. Комов, В. П. Биохимия в 2 ч. Часть 1.: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова; под общей редакцией В. П. Комова. — 4-е изд., испр.и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 333 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02059-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/444950
6. Комов, В. П. Биохимия в 2 ч. Часть 2.: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова; под общей редакцией В. П. Комова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 315 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02061-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/444951

6.2 Дополнительная литература

1. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Л. Новокшанова. - Электрон. текстовые дан. - 2015. - ЭБС (Юрайт). – Режим доступа :http://www.urait.ru/catalog/pechatnya/31617
2. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2015. — 670 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69876 — Загл. с экрана.
3. Рогожин, Василий Васильевич. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Текст]: учебник для подготовки бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Рогожин, Василий Васильевич, Рогожина, Татьяна Васильевна. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 544 с.
4. Новиков, Николай Николаевич. Биохимия растений [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям "Агрохимия и агропочвоведение, "Агрономия", "Садоводство", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Новиков, Николай Николаевич. - М.: КолосС, 2012. - 679 с.: ил.
5. Основы биологической химии: учебное пособие / Э.В. Горчаков, Б.М. Багамаев, Н.В. Федота, В.А. Оробец. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-3806-8. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/112688
6. Плакунов, В. К. Основы динамической биохимии [Электронный ресурс]: учебник / В. К. Плакунов, Ю. А. Николаев. – Москва: Логос, 2010. – 216 с. - (Новая университетская библиотека). - ISBN 978-5-98704-493-3. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/469367
7. Комов, В. П. Биохимия [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова. – Электрон. текстовые дан. - 4-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2015. - ЭБС «Юрайт». – Режим доступа :http://www.urait.ru/catalog/pechatnya/31617.

6.3 Периодические издания не предусмотрены

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Назарова А.А. Биохимия: методические указания для лабораторных работ[Текст] / А.А. Назарова. – Рязань: РГАТУ им. П. А. Костычева, 202**5**.
2. Новокшанова, А. П. Лабораторный практикум по органической, биологической и физколлоидной химии [Текст]: учебное пособие. / С. Ю. Новокшанова. - СПб.: ГИОРД, 2009.

6.6 Методические указания к практическим занятиям – не предусмотрены.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Назарова А.А. Биохимия: методические указания для самостоятельной работы студентов направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания [Текст] / А.А. Назарова – Рязань: РГАТУ им. П. А. Костычева, 202**5**.

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

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducationalRenewalLicense	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Сайтыофициальныхорганизаций	
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения РоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

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

_____О.В. Черкасов
19 марта 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ХИМИЯ

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки:	Технология организации ресторанного дела
Квалификация выпускника:	бакалавр
Форма обучения:	очная
Курс:	1
Семестр:	1,2
Курсовая (ой) работа (проект):	не предусмотрена
Зачет:	1 семестр
Экзамен:	2 семестр

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчик:

доцент кафедры лесного дела и садоводства

А.А. Назарова

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

Зав. кафедрой

лесного дела и садоводства

Г.Н. Фадькин

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи дисциплины**:**

1. Научить студентов предсказывать возможность и направление протекания химических реакций.
2. Устанавливать взаимосвязи между строением вещества и его химическими свойствами, пользоваться современной химической терминологией.
3. Выработать умения пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами.
4. Привить навыки расчетов с использованием основных понятий и законов химии и расчетов, необходимых для приготовления растворов заданного состава.
5. Ознакомить студентов с особенностями химических свойств важнейших классов органических соединений, а также элементов, соединения которых представляют собой опасность для окружающей среды.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

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

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

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

		дукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышлен-	**научно-исследователь-**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасно-	- продовольственное сырье растительного и животного проис-

ность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**ский**	сти 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.	хождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловииисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлять профессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловииисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.15 Химия.

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

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2. 1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2. 2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2. 5 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач

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

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

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	СРС	Всего час. (без экзам)	
1.	Неорганическая химия	12	12	-	-	52	76	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
2.	Аналитическая химия	6	6	-	-	20	32	
3.	Органическая химия	18	18	-	-	108	144	
	Итого	36	36			180	252	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предшествующих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин																
		1	2	3														
Последующие дисциплины																		
1	Биохимия	+	+	+														

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоем-кость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	1	Основные понятия и законы химии. Строение атома.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
2.		Химическая кинетика. Химическое равновесие. Катализ.	2	
3.		Растворы: общие свойства, классификация. Растворы неэлектролитов.	2	
4.		Растворы электролитов.	2	
5.		Окислительно-восстановительные процессы и реакции.	2	
6.		Электрохимические процессы.	2	
7.	2	Качественный анализ.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
8.		Количественный анализ.	4	
9.	3	Углеводороды. Алканы. Циклоалканы. Алкены. Алкины.	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
10.		Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы. Простые эфиры.	2	
11.		Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты.	4	
12.		Углеводы.	4	

13.		Азотсодержащие органические соединения.	2	
14.		Аминокислоты и белки.	2	

5.3 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (часы)	Формируемые компетенции
1	1	«Основные понятия и законы химии. Строение атома. Периодическая система химических элементов»	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
2		«Получение и свойства неорганических веществ»	2	
3		«Скорость химической реакции и факторы, влияющие на нее» «Смещение химического равновесия»	2	
4		«Приготовление растворов заданной концентрации»	2	
5		«Электролитическая диссоциация», «Гидролиз солей»	2	
6		«Получение и свойства буферных растворов». Коллоидные системы.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
7	2	«Кислотно-основное титрование».	4	
8		«Комплексонометрическое титрование. Определение общей жесткости воды»	2	
9	3	Углеводороды.«Получение и свойства алкенов и алкинов»	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
10		Углеводороды. «Свойства аренов»	2	
11		Кислородсодержащие соединения. «Свойства спиртов».	2	
12		«Получение и свойства альдегидов и кетонов»	2	
13		«Свойства карбоновых кислот».«Химические свойства одно- и многоосновных кислот».	2	
14		«Аминокислоты».	2	
15		«Белки»	2	
16		«Углеводы. Моносахариды. Ди- и полисахариды»	2	
17		«Липиды, жиры, мыла»	2	

5.4 Практические занятия – не предусмотрены

5.5Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Основные понятия и законы химии. Строение атома.	5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
2		Периодический закон и ПС Д.И. Менделеева.	5	
3		Химическая связь.	5	
4		Основные классы неорганических соединений.	5	
5		Химическая термодинамика. Энергетика химических процессов.	5	
6		Химическая кинетика. Химическое равновесие. Катализ.	5	
7		Растворы: общие свойства, классификация. Растворы неэлектролитов.	5	

8		Растворы электролитов.	5	
9		Окислительно-восстановительные процессы и реакции.	5	
10		Электрохимические процессы.	7	
11	2	Качественный анализ.	5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
12		Количественный анализ.	5	
13		Химические методы анализа	5	
14		Физико-химические методы анализа	5	
15	3	Теоретические основы органической химии	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5
16		Углеводороды. Алканы. Циклоалканы. Алкены. Алкины.	3	
17		Алкадиены. Арены.	3	
18		Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы. Простые эфиры.	10	
19		Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты.	10	
20		Производные карбоновых кислот.	10	
21		Оптическая изомерия.	10	
22		Углеводы.	10	
23		Азотсодержащие органические соединения.	10	
24		Аминокислоты и белки.	10	
25		Липиды.	10	
26		Гетероциклические соединения.	10	
27		Нуклеиновые кислоты.	10	
		Итого:	180 часов	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены
5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены
5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	л	лаб	пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.5	+	+	-	-	+	Тест, отчет по лабораторной работе, устный ответ, конспект, зачет, экзамен

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 1. Общая и неорганическая химия: учебник для прикладного бакалавриата / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 385 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-02226-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/437524
2. Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 2. Органическая химия: учебник для прикладного бакалавриата / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-02227-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/444378
3. Грандберг, Игорь Иоганнович. Органическая химия [Текст]: учебник для бакалавров / Грандберг, Игорь Иоганнович. - 8-е изд. - М.:Юрайт, 2013. - 608 с.
4. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата/ Т. И. Хаханина, Н. Г. Никитина. – Электрон. текстовые дан. - 3-е изд., испр. и доп. – М.: ЮРАЙТ, 2014. – Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/. – ЭБС «ЮРАЙТ».
5. Князев, Д. А. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / Д. А. Князев, С. Н. Смарыгин. - Электрон. текстовые дан. - 5-е изд., пер. и доп. – М.: ЮРАЙТ, 2014. - Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/. – ЭБС «ЮРАЙТ».

6. Березин, Б. Д. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Б. Д. Березин, Д. Б. Березин. - 2-е изд. – М.: ЮРАЙТ, 2014. - Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/. – ЭБС «ЮРАЙТ»

6.2 Дополнительная литература

1. Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие / Иванов В.Г., Гева О.Н. - Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 222 с. - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/91239
2. Неорганическая химия: учебник / Т.В. Мартынова, И.И. Супоницкая, Ю.С. Агеева. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: http://new.znanium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/25265. - Режим доступа: https://new.znanium.com/document?id=302331 - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/document?id=302331
3. Аналитическая химия: Учебно-методическое пособие / Филимонова Н.А. – Волгоград:Волгоградский государственный аграрный университет, 2017. - 72 с.: ISBN - Текст: электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1007881
4. Зайцев, О. С. Химия: учебник для академического бакалавриата / О. С. Зайцев. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 470 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-8073-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/432905
5. Зайцев, О. С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач: учебное пособие для академического бакалавриата / О. С. Зайцев. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 202 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-4106-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433200
6. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 507 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03930-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/432953 (дата обращения: 25.09.2019).
7. Глинка, Николай Леонидович. Общая химия [Текст]: учебник для студентов нехимических специальностей вузов / Глинка, Николай Леонидович; под ред. В.А. Попкова, А.В. Бабкова. - 18-е изд.; перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2011. - 886 с.
8. Цитович, Игорь Константинович. Курс аналитической химии [Текст]: учебник / Цитович, Игорь Константинович. - 10-е изд.; стереотип. - СПб.: Лань, 2009. - 496 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).
9. Лидин, Р.А. Справочник по общей и неорганической химии [Текст] / Лидин, Ростислав Александрович. - 2-е изд.; испр. и доп. - М.: КолосС, 2008. - 350 с.
10. Хаханина, Татьяна Ивановна. Неорганическая химия [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по техническим специальностям / Хаханина, Татьяна Ивановна, Никитина, Нина Георгиевна, Гребенькова, Валентина Иосифовна. - М.:Юрайт, 2010. - 288 с. - (Основы наук).

6.3 Периодические издания – нет.

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

Электронная библиотека http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp является частью электронной образовательной среды ФГБОУ ВО РГАТУ.

Образовательные электронные ресурсы на договорной основе.

1. ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/.
2. ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/
3. ЭБС «ZNANIUM.COM» - http://znanium.com
4. ЭБС «Лань» -http://e.lanbook.com/
5. LIBRARY – Режим доступа: https://elibrary.ru/defaultx.asp?

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

Химия: методические указания к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания». – Сост.: А.А. Назарова; ФГБОУ ВО РГАТУ. – Рязань, РГАТУ, 2025. – 108 с.

6.6. Методические указания к практическим занятиям – не предусмотрены.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Химия: методические указания для самостоятельной работы студентов направления подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания». – Сост.: А.А. Назарова; ФГБОУ ВО РГАТУ. – Рязань, РГАТУ, 2025. – 18 с.

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

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security для-бизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducationalRenewalLicense	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений

Opera	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений

ПрофессиональныеБД	
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Сайтыофициальныхорганизаций	
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения РоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

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

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

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

О.В.Черкасов

« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

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

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная
(очная, заочная)

Курс 1 **Семестры** 1,2

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

Рязань, 2025 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки(специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

Шеремет И.В.

(подпись) (Ф.И.О.)

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

(должность, кафедра)

Бойко А.И.

(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_19_» __марта___2025 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

(кафедра)

д.т.н., профессор Борычев С.Н.

(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.

Основная цель изучения начертательной геометрии и инженерной графики в ВУЗе – развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических, архитектурных и других объектов, а также соответствующих технических процессов и зависимостей.

Основными задачами начертательной геометрии и инженерной графики являются: создание метода изображения геометрических фигур на плоскости (поверхности) и разработка способов решения позиционных и метрических задач, связанных с этими фигурами, при помощи их изображений на плоскости (поверхности).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 23.03.01 Технология транспортных процессов готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

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

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

		климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут

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

2. Место дисциплины в структуре ООП.

Учебная дисциплина Б1.О.16 «Начертательная геометрия. Инженерная графика» (Нач. геом. Инж. граф.) относится к части дисциплин формируемых участниками образовательных отношений, дисциплин обязательной части учебного плана подготовки бакалавров.

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

- пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)
- сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие);

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата:

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

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр»:

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

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

Таблица 3.1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Способен выбирать правовые и нормативно-технические документы и способы решения профильных задач с учётом наличия ограничений и ресурсов

Таблица 3.2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять Основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата
		ОПК-2.7 Решение уравнений, описывающих основные физические процессы, а также инженерно-геометрических задач графическими способами

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	54	18	36		
В том числе:	-		-	-	-
Лекции	18		18		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36	18	18		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	90	54	36		
В том числе:	-		-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Графические задания	50	30	20		
Другие виды самостоятельной работы, к/р	40	24	16		
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет с оценкой, экзамен	Зачет с оценкой	экзамен		
Общая трудоемкость час	180	72	108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	2	3		
Контактная работа (всего по дисциплине)	54	18	36		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Инженерная графика			18		54	72	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
2	Начертательная геометрия	18		18		36	72	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7

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	4	5	6	7	8	9
Последующие дисциплины										
1.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+							
2.	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания	+	+							
3.	Оборудование предприятий общественного питания	+	+							

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
Начертательная геометрия				
1	2.1 Методы проецирования	2.1.1 Введение. Предмет начертательной геометрии. Краткий исторический курс развития дисциплины. Методы проецирования. Основные свойства центрального, параллельного, ортогонального проецирования.	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		2.1.2.Задание точки,прямой, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Г.Монжа.		
		2.1.3 Точка в системе плоскостей $П_1$, $П_2$.Точка в системе плоскостей $П_1$, $П_2$, $П_3$. Координаты точки.		
		2.1.4.Обратимость чертежа, комплексный чертеж точки, прямой, плоскости и многогранников. Положение относительно плоскостей проекций (прямые и плоскости частного и общего положения).		
		Позиционные задачи		
2	2.2 Позиционные задачи	2.2.1.Взаимная принадлежность (точка принадлежит прямой и плоскости, прямая принадлежит плоскости).	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		2.2.2 Взаимное расположение (прямая параллельна прямой и плоскости, прямая перпендикулярна прямой и плоскости, скрещивающиеся прямые, плоскость, параллельна или перпендикулярна другой плоскости).		
		2.2.3.Взаимное пересечение (прямая пересекается с прямой, плоскостью и поверхностью; плоскость пересекается с плоскостью и поверхностью).		
		2.2.4.Положение относительно плоскостей проекций(прямые и плоскости частного и общего положения).		
		2.2.5.Метод конкурирующих точек. Следы прямой, плоскости.		
		Метрические задачи		
3	2.3 Метрические задачи	2.3.1.Определение натуральных величин углов, линий (угол между прямой и плоскостью;угол между плоскостями; угол между прямыми; натуральная величина отрезка).	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		2.3.2.Теорема о проекции прямого угла.		
		Способы преобразования комплексного чертежа		
4	2.4 Спосо-	2.4.1.Способы преобразования комплексного чертежа. Введение новых плоскостей проекций.	4	УК-1.4 ОПК-2.3

	бы преобразования комплексного чертежа	2.4.2.Плоскопараллельное перемещение. Вращение оригинала вокруг проецирующих прямых и прямых уровня.		ОПК-2.7
		2.4.3.Применение способов преобразования проекций к решению позиционных и метрических задач. Алгоритмы решения задач.		
		2.6.5.Аксонометрические проекции. Прямоугольная изометрическая и диметрическая проекции. Проецирование геометрических элементов на аксонометрическую плоскость проекций (круг, окружность, треугольник). Аксонометрическая проекция детали.		
5	2.5 Многогранники	*Многогранники*	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		2.5.1.Изображение многогранников (призма, пирамида); пересечение многогранников плоскостями частного и общего положений, взаимное пересечение многогранников, определение натуральных величин параметров многогранников и видимости сторон многогранников).		
		2.5.2.Кривые линии и их проекции, построение циркульных и лекальных кривых (овалы, эллипсы); построение сопряжений.		
6	2.6 Поверхности	*Поверхности*	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		2.6.1.Поверхности. Параметры поверхностей, классификация поверхностей. Поверхности вращения. Поверхности вращения: образование, задание и изображение поверхностей вращения (сфера, конус вращения, цилиндр вращения).		
		2.6.2. Линейчатые поверхности. Линейчатые поверхности: развертываемые поверхности (цилиндрические, конические).		

5.4 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
		Инженерная графика		
		Геометрическое черчение		
1	1.1.1	Конструкторская документация. ЕСКД.	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
2	1.1.2	Требования, предъявляемые стандартами ЕСКД к выполнению чертежа. Чертежные инструменты.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
3	1.2.1	Оформление чертежей. Требования к оформлению чертежей: форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные, основная надпись.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
4	1.2.2	Нанесение и простановка размеров. Сопряжения.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Проекционное черчение		
5	1.3.1	Виды (основные, дополнительные, местные).	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
6	1.3.2	Сечения. Правила выполнения.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
7	1.3.3	Разрезы. Простые, сложные, правила выполнения.	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
8	1.4	Аксонометрические проекции деталей.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Машиностроительное черчение		
9	1.5.1	Обозначение резьбы. Виды резьб (общего назначения,	2	УК-1.4

		специальные, крепежные ходовые).		ОПК-2.3 ОПК-2.7
10	1.5.2	Изображение резьбы (на стержнях, в отверстиях, в резьбовых соединениях), основные параметры резьбы, конструктивные и технологические элементы резьбы;		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
11	1.5.3	Изображение крепежных резьбовых соединений (болтовое, шпилечное, винтовое).		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
12	1.6.1	Рабочие чертежи деталей. Требования к рабочим чертежам деталей.	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
13	1.6.2	Особенности выполнения рабочих чертежей деталей.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
14	1.7.1	Выполнение эскизов деталей машин. Требования к выполнению эскизов деталей в учебном процессе; последовательность эскизирования.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Начертательная геометрия		
1	2.1.1	Введение. Предмет начертательной геометрии. Проекционный метод отображения пространства на плоскость. Центральное, параллельное и ортогональное проецирование. Основные свойства.	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
2	2.1.3	Задание точки, линии, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа. Метод Г.Монжа. Точка в системе плоскостей $П_1$, $П_2$, $П_3$. Координаты точки.	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Позиционные задачи		
3	2.2.1	Позиционные задачи. Задачи на взаимную принадлежность точек, прямых и плоскостей. Задачи на пересечение прямой и плоскости и двух плоскостей. Алгоритмы решения задач.	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
4	2.2.4	Следы прямой Линии уровня, проецирующие прямые.	2	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
5	2.2.5	Следы плоскости, главные линии плоскости. Плоскости уровня, проецирующие плоскости.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7

5.5 Лабораторные работы - не предусмотрены

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
		Инженерная графика		
		Геометрическое черчение		
1	1.1.1	Конструкторская документация, ЕСКД.	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
2	1.1.2	Основная надпись. Чертежные инструменты.	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
3	1.2.1	Форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные.	5	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
4	1.2.2	Нанесение и простановка размеров. Сопряжение.	5	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7

		Проекционное черчение		
5	1.3.1	Виды (основные, дополнительные, местные).	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
6	1.3.3	Разрезы, простые, сложные.	5	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
7	1.3.2	Сечения (вынесенные, наложенные, в разрыве вида).	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
8	1.4	Построение аксонометрических проекций детали.	5	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Машиностроительное черчение		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
9	1.5	Изображение и обозначение резьбы на чертежах.	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
10	1.6	Выполнение рабочих чертежей деталей.	5	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
11	1.7	Выполнение эскизов деталей.	4	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
12	1.8	Выполнение сборочного чертежа.	5	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Начертательная геометрия		
1	2.1	Способы проецирования (центральное, параллельное, ортогональное). Построение трех проекций точек по ее координатам. Определение октанта. Симметричные точки.	6	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Позиционные задачи		
2	2.2	Взаимное пересечение. Прямые и плоскости частного и общего положения. Определение натуральных величин углов методом прямоугольного треугольника. Теорема о проекции прямого угла.	6	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Метрические задачи		
3	2.3	Метрические задачи (определение расстояний между объектами).	6	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Способы преобразования комплексного чертежа		
4	2.4	Способы преобразования комплексного чертежа. Метод плоскопараллельного перемещения. Метод введения дополнительной плоскости проекций	6	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Многогранники		
5	2.5	Многогранники. Взаимное пересечение многогранников.	6	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Поверхности		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
6	2.6	Кривые линии. Поверхности вращения. Линейчатые поверхности, циклические.	6	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7	+		+		+	Выполнение графических заданий для практических занятий, тесты, зачет с оценкой, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

1. Нуралин, А. Ж. Начертательная геометрия и инженерная графика : учебное пособие / А. Ж. Нуралин. — Уральск : ЗКАТУ им. Жангир хана, 2019. — 313 с. — ISBN 978-601-319-169-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147901 (дата обращения: 21.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

1. Начертательная геометрия и инженерная графика. Часть 1 : учебное пособие / М. В. Савенков, С. А. Гришин, Н. Н. Зеленова, Т. Н. Бурунова. — Ростов-на-Дону : Институт водного транспорта имени Г.Я. Седова – филиал «Государственный морской университет имени адмирала Ф.Ф. Ушакова», 2015. — 94 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/57350.html (дата обращения: 21.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2.Савенков, М. В. Начертательная геометрия и инженерная графика. Часть 2 : учебное пособие / М. В. Савенков, С. А. Гришин, Н. Н. Зеленова. — Ростов-на-Дону : Институт водного транспорта имени Г.Я. Седова – филиал «Государственный морской университет имени адмирала Ф.Ф. Ушакова», 2016. — 105 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/57351.html (дата обращения: 21.10.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Чекмарев, А. А. Инженерная графика : учебник для прикладного бакалавриата / А. А. Чекмарев. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 389 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-07025-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/432988 (дата обращения: 21.10.2020).

4. Начертательная геометрия и инженерная графика: Учебное пособие / Гулидова Л.Н.,Константинова О.Н., Касьянова Е.Н. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3565-6. Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/978662 (дата обращения: 21.10.2020). – Режим доступа: по подписке.

6.3 Периодические издания - нет

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ЭБС «ЮРАЙТ» - Режим доступа: http://www.biblio - online/ru
2. Облегчённая система трёхмерного твердотельного моделирования КОМПАС-3D LT для ЭВМ. Версии 9 и 10. Демонстрационные версии КОМПАС-3D.
3. Михалкин К.С., Хабаров С.К. КОМПАС-3D V6. Практическое руководство / Михалкин К.С., Хабаров С.К. – Москва: ООО «Бином-Пресс», 2013г - 86с.

6.5 Методические указания к лабораторным работам– не предусмотрены

6.6 Методические указания к практическим занятиям

1. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по геометрическому черчению для студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2025 г.

2. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по проекционному черчению для студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2025 г.

3. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по машиностроительному черчению для студентов 1курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2025 г.

4. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по начертательной геометрии для студентов 1курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» РГАТУ, 2025 г.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Шеремет И.В. Инженерная графика. Вопросы и задания для самостоятельной работы студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ 2025 г.

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

Программное обеспечение:

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

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр** 5, 6

Курсовая работа 6 **семестр** **Зачет** 5 **семестр**

Экзамен 6 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

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

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью 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.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

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

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

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

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и 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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
		мотивация работников производства, поддержка	

		лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия	- 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

продукции)		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.	крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.17 «Технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

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

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

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и(или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенцииможет раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-4Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		ОПК-4.2 Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов
		ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Таблица 3 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация	«Технология организации ресторанного дела»			
Тип задач профессиональной деятельности	технологический			
Организа-ция работы производства и процессов снабжения,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации

хранения и передвиже-ния продуктов внутри предприя-тия питания	- 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 специализированны е цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	по ведению технологическог о процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	и технологических процессов продукции общественного питания	общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
Организа-ция и осуществле-ние контроля соблюдения технологиче ского процесса производст-ва продукции питания на отдельных участках/по дразделе-нияхпредпр ия-тия питания;		ПК-6 Способен осуществлять входной и технологически й контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологическог о процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	6
Аудиторные занятия (всего)	128	72	56
В том числе:	-	-	-
Лекции	64	36	28
Лабораторные работы (ЛР)	64	36	28
Самостоятельная работа (всего)	160	72	88
В том числе:	-	-	-
Проработка конспекта лекций	38	18	20
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	76	36	40
Подготовка к выполнению лабораторной работы	38	18	20
Подготовка курсовой работы	8	-	8
Контроль	36		36
Вид промежуточной аттестации	зачет, курсовая работа, экзамен	зачет	курсовая работа, экзамен
Общая трудоемкость час	324	144	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	4	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	128	72	56

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	Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания	16	-	4	+	32	52	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
2	Технология приготовления соусов, кулинарной продукции из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	12	-	20	+	20	52	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
3	Технология приготовления супов	8	-	12		20	40	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
4	Кулинарная продукция из гидробионтов	8	-	8		18	34	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
5	Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов	8	-	8	+	18	34	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
6	Холодные блюда и закуски	4	-	4		22	30	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
7	Сладкие блюда и напитки. Мучные изделия и блюда	8	-	8		22	38	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
	Подготовка курсовой работы		-		+	8	8	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
	Всего на дисциплину	64	-	64	+	160	288	

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
Предшествующие дисциплины								
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	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины								
1.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+	+	+	+
3.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+	+	+	+	+	+	+
4.	Национальная кухня	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Тема 1. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания 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 Тема 5. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	2 2 4 4 4	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
2	2	Тема 1. Ассортимент и технологии приготовления соусов Тема 2. Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов Тема 3. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 4. Кулинарная продукция из яиц и творога	2 4 4 2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
3	3	Тема 1. Ассортимент и технологии приготовления супов Тема 2. Технологии приготовления заправочных супов Тема 3. Технологии приготовления супов-пюре, прозрачных супов, холодных супов Тема 4. Технологии приготовления молочных супов, сладких супов	2 2 2 2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
4	4	Тема 1. Химический состав и пищевая ценность гидробионтов Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из гидробионтов Тема 3. Ассортимент и технологии приготовления блюд из гидробионтов	2 2 4	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
5	5	Тема 1. Технологическая характеристика мяса и мясных продуктов, птицы	2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6

		Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы Тема 3. Тепловая кулинарнаяобработка и приготовление блюд из мяса, птицы	2 4	
6	6	Тема 1. Технологии приготовление холодныхи горячих закусок	4	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
7	7	Тема 1.Технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд Тема 2.Ассортимент и технологии приготовления напитков Тема 3. Технологии приготовления мучных кулинарных изделий и блюд	4 2 2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
	Итого:		64	

5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ разде-лов	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции ОК, ПК	Практическая подготовка
1.	1	Изучение физико-химических свойств рецептурных компонентов соусов в процессе их производства Влияние тепловой кулинарной обработки овощей на содержание витамина С и изменение окраски свеклы	2 2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6	
2.	2	Приготовление соусов Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд из круп Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий Приготовление блюд из яиц и творога	4 4 4 4 4	ОПК-4; ПК-1; ПК-6	
3.	3	Приготовление заправочных супов Приготовление супов-пюре Приготовление прозрачных супов Приготовление национальных и холодных супов	4 2 2 4	ОПК-4; ПК-1; ПК-6	
4.	4	Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы Приготовления блюд из запеченной и тушеной рыбы, блюд из нерыбного водного сырья Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4 2 2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6	
5.	5	Приготовление блюд из отварного, тушёного, жаренного и запеченного мяса Приготовление блюдиз котлетной массы, субпродуктов Приготовление блюд из птицы	4 2 2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6	

6.	6	Приготовление салатов и винегретов. Приготовление холодныхи горячих закусок из мяса, рыбы, овощей	2 2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6	Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах
7.	7	Приготовление горячих, холодных сладких блюд Приготовление напитков Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд	2 2 4	ОПК-4; ПК-1; ПК-6	
		Итого	64		

5.5 Практические занятия (семинары) - не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Комбинированные способы тепловой обработки. Структурно – механические характеристики сырья и готовой продукции Влияние технологических факторов на свойства белков. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров. Изменение содержания воды и сухих веществ при кулинарной обработке.	32	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
2	2	Физико-химические изменения, происходящие при варке и припускании овощей. Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов» Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов и картофеля, их значение» Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов» Строение тканей овощей и плодов.	20	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
3	3	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов. Составление технологических карт. Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки и реализации». Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией. Разработка новых видов продукции.	20	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
4	4	Классификация и характеристика морепродуктов. Ассортимент блюд. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.). Использование пищевых отходов. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. Обработка и кулинарное использование нерыбного	18	ОПК-4; ПК-1; ПК-6

		водного сырья. Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации». Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья»		
5	5	Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Составление таблиц: «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов» Подготовка докладов по теме «Обработка и использование мяса диких животных»	18	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
6	6	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок» Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья»	22	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
7	7	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд» Составление технологических и технико-технологических карт на мучные кулинарные изделия и блюда	22	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
Подготовка к курсовой работе			8	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
Итого:			160	

5.9 Примерная тематика курсовых работ

1. Разработка технико-технологической карты на блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием баранины IIм к. лопаточная часть с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
2. Разработка технико-технологической картына блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием свинины мясной лопаточная часть с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
3. Разработка технико-технологической картына блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием говядины II к. боковой кусок с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
4. Разработка технико-технологической картына блюдо №411 «Поджарка» с использованием баранины IIм к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
5. Разработка технико-технологической картына блюдо №411 «Поджарка» с использованием свинины мясной тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 110г.
6. Разработка технико-технологической картына блюдо №411 «Поджарка» с использованием говядины IIм к. внутренний кусок тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
7. Разработка технико-технологической карты на блюдо №417 «Котлета отбивная» с использованием баранины IIм к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 140+12 г.
8. Разработка технико-технологической карты на блюдо №429 «Эскалоп с соусом» с использованием баранины II к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 90г.
9. Разработка технико-технологической карты на блюдо №429 «Эскалоп с соусом» с использованием свинины жирной, корейка с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
10. Разработка технико-технологической карты на блюдо №458 «Жаркое с грибами» с использованием говядины IIм к. боковой кусок тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 90 г.

11. Разработка технико-технологической карты на блюдо №418 «Шницель натуральный» с использованием свинины жирной, тазобедренная часть с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
12. Разработка технико-технологической карты на блюдо №418 «Шницель натуральный» с использованием баранины I к. тазобедренная часть с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
13. Разработка технико-технологической карты на блюдо № 484 «Говядина запеченная» с использование I к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
14. Разработка технико-технологической карты на блюдо №485 «Котлета натуральная в соусе» с использованием баранины IIм к. корейка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
15. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием баранины IIм к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
16. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием говядины Iм к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
17.Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием свинины обрезной лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
18. Разработка технико-технологической карты на блюдо №438 «Мясо тушеное» с использованием говядины IIм к. верхний кусок тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
19. Разработка технико-технологической карты на блюдо №438 «Мясо тушеное» с использованием свинины мясной лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
20. Разработка технико-технологической карты на блюдо №438 «Мясо тушеное» с использованием баранины I к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 140 г.
21. Разработка технико-технологической карты на блюдо №443 «Гуляш» с использованием говядины Iм к. грудинка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
22. Разработка технико-технологической карты на блюдо №443 «Гуляш» с использованием свинины мясной шея, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
23. Разработка технико-технологической карты на блюдо №443 «Гуляш» с использованием бараниныII к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
24. Разработка технико-технологической карты на блюдо №442 «Жаркое по домашнему» с использованием говядины II к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
25. Разработка технико-технологической карты на блюдо №448 «Азу» с использованием говядины IIм к. боковой кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
26. Разработка технико-технологической карты на блюдо №447 «Рагу» с использованием баранины IIм к. грудинка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
27. Разработка технико-технологической карты на блюдо №447 «Рагу» с использованием свинины мясной грудинка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
28. Разработка технико-технологической карты на блюдо №450 «Плов» с использованием говядины II к. боковой кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
29. Разработка технико-технологической карты на блюдо №450 «Плов» с использованием баранины Iм к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
30. Разработка технико-технологической карты на блюдо №450 «Плов» с использованием свинины жирной лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
31. Разработка технико-технологической карты на блюдо №449 «Говядина тушёное с черносливом» с использованием говядины Iм к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
32. Разработка технико-технологической картына блюдо №410 «Бефстроганов» с использованием говядины IIм к. толстый, тонкий край, с выходом мяса в готовом блюде 130 г.

33. Разработка технико-технологической карты на блюдо №463 «Бифштекс» рубленный с луком » с использованием говядины IIм к. котлетное мясо, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
34. Разработка технико-технологической карты на блюдо №424 «Говядина фаршированная грибами» с использованием говядины Iм к. вырезка, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
35. Разработка технико-технологической картына блюдо №477 «Пудинг из говядины» с использованием говядины Iм к. боковой кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
36. Разработка технико-технологической картына блюдо №487 «Макаронник с мясом» с использованием говядины Iм к. котлетное мясо, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
37. Разработка технико-технологической картына блюдо №488 «Говядина запечённая с макаронами» с использованием говядины Iм к. подлопаточной части, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
38. Разработка технико-технологической карты на блюдо №412 «Шашлык» с использованием говядины Iм к. толстый, тонкий край, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
39. Разработка технико-технологической картына блюдо №412 «Шашлык» с использованием баранина IIм к. тазобедренная часть, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
40. Разработка технико-технологической картына блюдо №412 «Шашлык» с использованием свинины мясной корейка, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.

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

Перечень компетенций	Виды занятий				Формы контроля
	Л	Лабор.	КР	СРС	
ОПК- 4	+	+	+	+	Опрос, тест, отчет по лабораторномузанятию, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК-1	+	+	+	+	Опрос, тест, отчет по лабораторномузанятию, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК-6	+	+	+	+	Опрос, отчет по лабораторномузанятию, 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 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL:http://www.iprbookshop.ru/85670.html

6.3Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2024 - . - Ежекварт. –ISSN 2077- 2084. - Текст :непосредственный.
2.Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва :Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.
3.Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.
4.Пищевая технология :научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.
5.Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing : 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»

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

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

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для выполнения лабораторных работпо дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2023, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 43 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовомупроектированию и другим видам самостоятельной работы

1.Вавилова, Н.В. Методические указания к курсовой работе по дисциплине: «Технология продукции общественного питания» на тему: «Разработка технико-технологической карты на блюдо» [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова.– Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 32 с.–ЭБ РГАТУ. - URL :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 [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 34 с. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. **Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение,свободно распространяемое программное обеспечение, информационнос правочныесистемы,профессиональныебазыданных)**

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16

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

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]
http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

ПрофессиональныеБД	
РегистрБАД- электронный справочник Биологически АктивныхДобавок	registrbad@inbox.ru
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая	http://ecology.gpntb.ru

библиотекаРоссии	
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайты официальных организаций	
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фондоценочныхсредствдлятекущей,промежуточнойаттестацииподисциплине (Приложение1)

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПиОПОП)
(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника *бакалавр*

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

Курс 3 **Семестр** 5

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

Экзамен 5 семестр

Рязань, 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

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

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

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

Целью

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

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

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

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

		сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания

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

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

		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.	питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.О.18

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необход*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)

		имости)			
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

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 лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.			***ПК-8 Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства***	ПК-8.6 Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания ПК-8.7 Умеет организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
			5		
Аудиторные занятия (всего)	72		72		
В том числе:	-		-	-	-
Лекции	36		36		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36		36		
Семинары (С)	-				
Коллоквиумы (К)	-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы: консультации					
Самостоятельная работа (всего)	72		72		
В том числе:	-		-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы					
Проработка учебников, учебных пособий	40		40		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	32		32		
Самостоятельная работа на подготовку, сдачу экзамена					
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость час	180		180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5		5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	72		72		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лабораг. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1.	Организация производства ОП	22	-	22	-	40	84	ПК -8.6
2	Организация обслуживания ОП	14	-	14	-	32	60	ПК -8.7
	Всего на дисциплину	36	-	36	-	72	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых	№ разделов данной дисциплины из табл. 5. , длякоторых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых

	(последующих)дисциплин	(последующих)дисциплин						
		1	2					
Предыдущие дисциплины								
1	Этикет застолья и обслуживания стола		+					
2	Введение в технологии продуктов питания	+						
Последующие дисциплины								
1	Проектирование предприятий общественного питания	+						
2	Ресторанное дело	+	+					

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименова-ние разделов	Содержание разделов	Тру-доем-кость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Организация производства ОП	Введение, характеристика ОП с полным и неполным производственным циклом. Доготовочные ПОП с бесцеховойструктурой.	4	
		Заготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристикапомещений и размещение оборудования.	4	
		Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещениеоборудования.	4	ПК -8.6
		Специализированные цехи на ПОП, их назначение, характеристика помещений, и размещение оборудования.	6	
		Разработка производственной программы. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовой продукции.	4	

2.	Организация обслуживания ОП.	Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещениемебели. Столовая посуда, приборы. Столовое бельѐ. Виды сервировки столов. Основные принципы составления меню,виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.	4 4 6	ПК-8.7
	Итого		36	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции	Практическая подготовка
1.	Организация производства ОП.	Изучение типов ПОП в соответствии с ГОСТ «Классификация предприятий».	2	ПК-8.6	
		Технологические документы в общественном питании.	2		
		Заготовочные цехи по производству рыбных и мясных полуфабрикатов. Размещение оборудования.	4		
		Доготовочные цехи, горячий и холодный цехи, размещение оборудования.	4		
		Специализированные цехи. Кондитерский, кулинарный.	4		
		Разработка производственной программы и составление плана – меню для основных типов предприятий.	4		
		Разработка оценочной шкалы для блюда, заданного преподавателем.	2		
2	Организация обслуживания	Размещение мебели в ресторанах и кафе с соблюдением проходов и подходов к отдельным столикам.	2	ПК-8.7	
		Размещение мебели в соловых и закусочных с соблюдением проходов и подходов к раздаче.	2		
		Изучение всех видов посуды, еѐ характеристика и использование для подачи блюд.	4		
		Минимальная и полная сервировка столов с использованием всех видов посуды.	2		

		Составление меню со свободным выбором блюд для ресторанов и кафе.	2		Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
		Составление меню для специализированных предприятий ОП всех типов.	2		
		Итого	36		

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Организация производства ОП.	Организация работы цеха по обработке зелени в доготовочном ПОП.	4	ПК-8.6
		Организация работы цеха полуфабрикатов по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовность в доготовочном ПОП. Организация рабочего места по приготовлению котлет из рыбы.	4	
		Организация работы мучного цеха. Организация рабочего места по выработке пирожков во фритюре.	4	
		Организация работы кулинарного цеха в заготовочном ПОП. Организация рабочего места по выработке маринада овощного.	4	
		Организация работы и подбор оборудования для цеха	4	
		Организация работы магазина кулинария по реализации полуфабрикатов высокой степени готовности.	2	
		Организация работы и подбор оборудования линии по выработке полуфабрикатов из кур.	2	

		Организация работы моечного отделения кухонной посуды. Санитарный режим обработки посуды.	4	
		Организация работы ПОП бесцеховым делением производства. Кафе блинная. Организация рабочего места по замесу теста.	4	
		Разработка производственной программы для кафе общего типа.	4	
		Организация рабочего места, используемое оборудование, инвентарь для массового производства салатов для реализации в розничной сети.	4	
2	Организация обслуживания общественного питания	Организация работы сервизной, оборудование, составление актов на бой, лом, порчу, утрату посуды.	4	ПК-8.7
		Организация работы моечного отделения столовой посуды. Санитарная обработка и дезинфекция посуды, режимы мытья в посудомоечной машине.	4	
		Организация работы закрытых буфетов в ресторане, оборудование, посуда, составление прейскуранта, карты вин.	4	
		Организация работы коктейль-бара в зале кафе, оборудование, посуда.	4	
		Подготовка мебели, столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета-фуршета.	2	
		Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.	4	
		Способы обслуживания посетителей во всех типах предприятий общественного питания с индивидуальным обслуживанием.	4	
		Правила этикета и поведения за столом.	2	
		Особенности питания туристов различных стран мира.	4	
	ИТОГО		72	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-8.6	+		+		+	выполнение практических работ, устный опрос,тест, реферат, экзамен
ПК-8.7	+		+		+	выполнение практических работ, устный опрос, тест, реферат, экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358232
2. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. – URL : https://urait.ru/bcode/451744

6.2 Дополнительная литература

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8. – Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=389895
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой ; А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 416 с. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст электронный // IRPbooks : электронно- библиотечная система. - URL:

http://www.iprbookshop.ru/85624.html
3. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Светлана Ивановна, Елена Ивановна ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. - 404 с. - ВО -
Бакалавриат. - ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст электронный // Знаниум : электронно- библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=546647

6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2020 - . - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.
2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.
3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат».
– 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235- 2486. – Текст : непосредственный.
4. Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.
5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Technigues and Technology) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. – 1998 - . – Кемерово, 2020. – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.
6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания : науч. – теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. – 2013 - . – Воронеж, 2016 – 2018. – Двухмес. – ISSN 2311-6447. –Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет

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

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

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

Никитов, С.В. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

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

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	**rags.ru**
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	**http://ecology.gpntb.ru**

Каталог Оборудование для общественного питания	**http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html**
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	**gost.ru**
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	**www.nbmgu.ru**
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	**http://elibrary.ru/default.asp**
Информационные справочные системы	
Гарант	**http://www.garant.ru/**
КонсультантПлюс	**http://www.consultant.ru/**

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов
«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____бакалавриат_____
(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_____очная_____
(очная, заочная)

Курс 4 (четвертый) Семестр 8 (восьмой)

Курсовая(ой) работа/проект семестр - **Зачет 8 семестр**

Экзамен курс

Рязань, 2025 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра)
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а_

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины: подготовить работника общественного питания, который будет владеть вопросами организации санитарного надзора на пищевом производстве; сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, а также технологии производства продукции общественного питания, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Задачи учебной дисциплины:

- выработка понимания важности и необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания.
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции.
- формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания и планирование мер по предупреждению их возникновения.
- возможность применения профессиональных знаний для анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния конкретного предприятия общественного питания;
- умение пользоваться новейшими научными данными в области технологии и безопасности продуктов питания.
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

		контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства;	- 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

		определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.19.

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

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технологияорганизацииресторанногодела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Организовывать работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, соблюдению правил гигиены и производственной санитарии технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональныйстандарт«Специалист по технологии продукции общественного питания»,утвержденныйприказом Министерстватрудаисоциальнойзащиты Российской Федерацииот15июня2020г.№ 329н,регистрационный № 1302.

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.					

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**40**								**40**
В том числе:	-								-
Лекции	20								20
Лабораторные работы (ЛР)	-								-
Практические занятия (ПЗ)	20								20
Семинары (С)	-								-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-								-
Другие виды аудиторной работы	-								-
Самостоятельная работа (всего)	**68**								**68**
В том числе:	-								-
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	68								68
Контроль									
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет								зачет
Общая трудоемкость час	**108**								**108**
Зачетные Единицы Трудоемкости	36								36
Контактная работа (всего по дисциплине)	**40**								**40**

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	Введение в курс санитарии и гигиены питания	8	8	28	44	ОПК-5.2
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	12	12	40	64	ОПК-5.2
	Итого	20	20	68	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение в курс санитарии и гигиены питания	Тема 1. Санитарный контроль и санитарное законодательство Тема 2. Требования к благоустройству предприятий питания Тема 3. Гигиенические основы	4 2	ОПК-5.2

		проектирования и строительства предприятий питания	2	
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	Тема 1. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде на предприятиях общественного питания Тема 2. Содержание предприятий общественного питания и личная гигиена персонала Тема 3. Характеристика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций Тема 4. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов Тема 5. Гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству кулинарной продукции Тема 6. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения	2 2 2 2 2 2	ОПК-5.2
3	Итого:		20	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции
1.	1	1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения 2. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания	4 4	ОПК-5.2
2.	2	1. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания 2. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания 3. Методика расследования случаев пищевых отравлений и их профилактика 4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания	4 2 2 4	ОПК-5.2
	Итого:		20	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции

1	Введение в курс санитарии и гигиены питания	Тема 1. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Федеральный закон « О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 17.12.99. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.00. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды» №7-ФЗ от 10.01.02 Тема 2. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений. Гигиена воздуха. Гигиена почвы. Тема 3. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.	8 10 10	ОПК-5.2
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	Тема 1. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам. Тема 2. Санитарные требования к содержанию территории, сбору мусора, проведению текущей и ежедневной уборки помещений и санитарного дня, к уборочному инвентарю. График уборки. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка. Тема 3. Зоонозные инфекции и меры их профилактики. Гельминтозы: цикл развития	2 6	ОПК-5.2

		гельминтов, пути распространения и профилактика. Тема 4. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов. Тема 5. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки. Требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1293-03. Тема 6. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, на промышленных предприятиях и др. Особенности питания и водоснабжения в экстремальных условиях. Сохранение здоровья персонала предприятий общественного питания и потребителей приавариях и катастрофах. *Реферат*	6 6 6 8	
3	Итого:		68	

5.7 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрены.

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекции	Практич.	СРС	
ОПК-5.2	+	-	+	Опрос, тест, реферат, выполнение практических заданий, зачет

6. Учебно- методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Линич, Е.П.Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] / Линич Е. П.,Сафонова Э. Э. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 188 с. - Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8114-9384-5.
2. Джум, Т.А.Санитария и гигиена питания : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л; Российский государственный торгово-экономический университет, Краснодарский ф-л; Кубанский государственный технологический университет. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 544 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0475-8. - ISBN 978-5-16-106537-2. - ISBN 978-5-16-013850-3.
3. Джум, Т.А.Санитария и гигиена питания : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л; Российский государственный торгово-экономический университет, Краснодарский ф-л; Кубанский государственный технологический университет. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 544 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0475-8. - ISBN 978-5-16-106537-2. - ISBN 978-5-16-013850-3.

6.2 Дополнительная литература

1. Жиляков, Е.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Е.В. Жиляков, И.Ю. Томус. - Тюмень : Тюменский индустриальный университет, 2018. - 113 с. - ЭБС «IPRBooks». – Режим доступа : http:// www.iprbookshop.ru/ 83722.html, ISBN 978-5-9961-1747-5.
2. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Степанова, Ирина Владимировна. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 224 с.
3. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие для бакалавров / Е.Г.Дунец, М.Ю.Тамова, И.А.Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.
4. Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. – Электрон. текстовые дан. – СПб. : Троицкий Мост, 2012. – 192 с. – ЭБС. « Троицкий мост». – Режим доступа : http://www.trmost.com/
5. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции [Текст] : учебник / Донченко, Людмила Владимировна, Надыкта, Владимир Дмитриевич. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2007. - 539 с. : ил.
6. Королев, А.А. Гигиена питания [Текст] : учебник для вузов / Королев, Алексей Анатольевич. - 3-е изд. ; перераб. - М. : Академия, 2008. - 528 с. - (Высшее профессиональное образование).
7. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.А.Рубина. - М.: Академия, 2011. – 272 с.
8. Шлёнская, Т.В. Санитария и гигиена питания : Учеб. пособие для студентов вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / Шлёнская, Татьяна Владимировна, Журавко, Екатерина Владимировна. - М. : КолосС, 2006. - 184 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
9. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014. - ЭБС «IPR Books». – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/

10. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. - Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. - ЭБС «IPR Books». – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/
11. Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Деликатная И.О., Ухарцева И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 252 с. - ЭБС «IPR Books». – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/
12. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 831 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4885 — Загл. с экрана.
13. Никитченко, В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 с. - ЭБС «IPR Books». – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/

6.3 Периодические издания (журналы)

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833
2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN0235-2486.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрены.

6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин, В.Н. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / В.Н.

Туркин. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

6.7 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Туркин, В.Н. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

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

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование 9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Сайтыофициальныхорганизаций	
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения РоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____*бакалавриат*_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

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

Квалификация выпускника ___*бакалавр*_____

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

Курс 2 **Семестр** 3

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

Экзамен 3 **семестр**

Рязань - 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) _____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а_

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачи учебной дисциплины:

- обучение теоретическим основам и практическим навыкам организации рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий;
- формирование физиологического мышления в отношении роли пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания его здоровья, снижения риска возникновения заболеваний;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;
- овладение принципами организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

		качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля

общественного питания)		продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников	качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; 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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других

		проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.О.20.

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания	ПК-5.1. Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

			ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания	ПК-5.2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				3	
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	72			72	
В том числе:					
Лекции	36			36	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	72			72	
В том числе:					
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	72			72	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	36			36	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	180			180	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5			5	
Контактная работа (по учебным занятиям)	72			72	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Физиологические системы, связанные с функцией питания	6	-	4	-	10	20	ПК-5.1, ПК-5.2
2.	Значение различных компонентов пищи для организма	12	-	8	-	16	36	ПК-5.1, ПК-5.2
3.	Физиологические основы составления пищевых рационов	18	-	24	-	46	88	ПК-5.1, ПК-5.2
ИТОГО		36	-	36	-	72	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, длякоторых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
Предшествующие дисциплины				
1.	Химия	-	+	-
2.	Микробиология	+	-	+
Последующиедисциплины				
1.	Технология продукции общественного питания	+	+	+
2.	Санитария и гигиена питания	-	-	+
3.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	-	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Эколого-медицинские особенности питания современного человека	2	ПК-5.1, ПК-5.2
2.		Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения человека	4	
3.	2	Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции	8	ПК-5.1, ПК-5.2
4.		Пищевая ценность основных продуктов питания	4	
5.	3	Основы рационального питания	6	ПК-5.1, ПК-5.2
6.		Особенности функционального, лечебного и лечебно-профилактического питания	8	
7.		Особенности питания различных групп населения	4	
ИТОГО			36	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Строение и функции физиологических систем, связанных с процессами питания	4	ПК-5.1, ПК-5.2
2.	2	Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса	8	ПК-5.1, ПК-5.2
3.	3	Физиологические основы определения пищевой ценности питания	8	ПК-5.1, ПК-5.2
4.		Составление суточного рациона	8	

		питания для различных групп населения		
5.		Альтернативные теории питания	4	
6.		Характеристика рационов лечебного и лечебно-профилактического питания	4	
ИТОГО			36	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека. Факторы, вызывающие дисбаланс микробной экологии человека	10	ПК-5.1, ПК-5.2
2.	2	Физико-химические особенности воды и ее функции для живых организмов. Гигиенические требования к питьевой воде. Значение для профессиональной деятельности основных сведений о различных компонентах пищи.	16	ПК-5.1, ПК-5.2
3.	3	Гигиеническая оценка различных процессов кулинарной обработки пищи. Недостатки и преимущества различных приемов тепловой обработки. Природные токсические компоненты пищевых продуктов, а также вредные соединения, образующиеся в процессе их кулинарной обработки. Защитные компоненты пищевых продуктов. Классификация и краткая характеристика пищевых добавок, используемых в технологических целях. Особенности питания лиц умственного и физического труда.	46	ПК-5.1, ПК-5.2
ИТОГО			72	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-5.1	+		+		+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-5.2	+		+		+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, реферат, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Позняковский, В.М. Физиология питания: учебник для вузов / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский; под общей редакцией В.М. Позняковского.— 5-еизд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021.— 432с. — ISBN 978-5-8114-6847-8. — Текст: электронный //Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152642

2. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —URL:https://urait.ru/bcode/450792

3. Теплов, В.И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В.И. Теплов, В.Е. Боряев.—6-е изд.— Москва: Издательско-торговая корпорация «ДашковиК°», 2020. — 456 с. – ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст: электронный. - URL: 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. - ISBN978-5-4377-0029-7: 730-00. - Текст (визуальный): непосредственный.

2. Дроздова, Татьяна Михайловна Физиология питания: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки диплом. специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Дроздова, Татьяна Михайловна, Влощинский, Павел Евгеньевич, Позняковский, Валерий Михайлович. - Москва: ДеЛи, 2011. - 352 с. - ISBN 978-5-9905170-13-3 : 1069-00. – Текст (визуальный): непосредственный.

3. Барышева, Е.С. Физиология питания: учебное пособие для спо / Е.С. Барышева; Е.С. Барышева. – Физиология питания; Весь срок охраны авторского права. - Саратов: Профобразование, 2020. - 199 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 978-5-4488-0532-5. – Текст: электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. - URL: 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. - URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/fp/HTML/2/index.html

6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2009-2022. Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст: непосредственный.

2. Вопросы питания: науч.-практ. журнал / учредитель: редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2000-2022. – Двухмес. –ISSN0042-8833. – Текст: непосредственный.

3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». –1930, июль - . – Москва: Пищевая промышленность, 2000-2022. – Ежемес. – ISSN 0235-2486. –Текст: непосредственный.

4. Пищевая технология: научн.-техн. журн. / учредитель: Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2000-2022. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. -Текст: непосредственный.

5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Technigues and Technology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. – 1998 -. –Кемерово, 2000-2022. – Ежекварт. – ISSN2074-9414. - Текст: непосредственный.

6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания: науч.–теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2013 -.– Воронеж, 2000-2022. – Двухмес. – ISSN2311-6447. – Текст: непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

Туркин, В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Физиология питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / . – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин, В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Физиология питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] . – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

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

Наименование

	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

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

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

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

_____ О.В. Черкасов

« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника бакалавр

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

Курс 2 **Семестр** 3

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

Экзамен - **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

утвержденного ___17.08.2020 г._____

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик доцент, «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»

(должность, кафедра)

_____ _____Терентьев В.В._____

(подпись) (Ф.И.О.)

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

Заведующий кафедрой «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»

(кафедра)

_____ _____Терентьев В.В._____

(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.

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

Целью изучения 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.

Задачи изучения дисциплины:

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

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

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

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятель-	- 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,

		ности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства	- 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

		внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательский	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессио-

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

Индекс дисциплины **Б1.О.21.**

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы
		УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании.
		УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
		УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.
		УК-8.5 Знает и умеет применять приёмы первой помощи.

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	90			90	
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18			18	
Лабораторные работы (ЛР)	36			36	
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)	-			-	
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-			-	
Другие виды аудиторной работы	-			-	
Самостоятельная работа (всего)	18			18	
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-			-	
Расчетно-графические работы	-			-	
Реферат	-			-	
Другие виды самостоятельной работы	-	-	-	-	-
Подготовка к лекциям	8			8	
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	4			4	
Подготовка к тестированию	4			4	
Подготовка к выполнению практических занятий	2			2	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет	
Общая трудоемкость, час	108			108	
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3	
Контактная работа (по учебным занятиям)	90			90	

5. Содержание дисциплины.

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.	2	-	-	2	4	УК-8
2.	Человек и техносфера	2	-	-	2	4	УК-8
3.	Управление безопасностью жизнедеятельности	2	12	-	7	21	УК-8
4.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	2	-	-	1	3	УК-8
5.	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	4	8	-	2	14	УК-8
6.	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	4	8	4	2	18	УК-8
7.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	2	8	32	2	44	УК-8
	ИТОГО	18	36	36	18	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

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

5.3. Лекционные занятия.

№ п/п	№ разделов	Содержание лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Характерные системы "человек - среда обитания". Производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодействие человека со средой обитания. Понятия «опасность». Виды опасностей, краткая характеристика опасностей и их источников. Понятие «безопасность». Системы безопасности и их структура. Чрезвычайные ситуации – понятие, основные виды.	2	УК-8

2	2	Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов. Критерии и параметры безопасности техносферы. Виды, источники основных опасностей техносферы и ее отдельных компонентов.	2	УК-8
3	3	Законодательство об охране труда. Трудовой кодекс – основные положения X раздела кодекса, касающиеся вопросов охраны труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) - структура и основные стандарты. Стандарты предприятий по безопасности труда. Инструкции по охране труда. Законодательство о безопасности в чрезвычайных ситуациях.	2	УК-8
4	4	Классификация негативных факторов среды обитания человека. Понятие опасного и вредного фактора, характерные примеры. Источники и характеристики основных негативных факторов и особенности их действия на человека. Химические негативные факторы (вредные вещества). Классификация вредных веществ по видам, агрегатному состоянию, характеру воздействия и токсичности. Физические негативные факторы. Механические колебания, вибрация. Акустические колебания, шум. Электромагнитные излучения и поля. Инфракрасное излучение. Лазерное излучение. Ионизирующее излучение. Электрический ток. Воздействие электрического тока на человека. Влияние вида и параметров электрической сети на исход поражения электрическим током. Статическое электричество. Причины накопления зарядов статического электричества. Источники статического электричества в природе, в быту, на производстве и их характеристики.	2	УК-8
5	5	Понятие комфортных или оптимальных условий. Микроклимат помещений. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях. Контроль параметров микроклимата в помещении. Освещение и световая среда в помещении. Виды, системы и типы освещения. Нормирование искусственного и естественного освещения. Искусственные источники света: типы источников света и основные характеристики, достоинства и недостатки, особенности применения. Светильники: назначение, типы, особенности применения. Контроль параметров освещения.	4	УК-8
6	6	Основные принципы защиты. Понятие о коллективных и индивидуальных средствах защиты. Защита от химических и биологических негативных факторов. Применение индивидуальных и коллективных средств защиты. Защита от загрязнения воздушной среды. Вентиляция: системы вентиляции и их классификация. Требования к устройству вентиляции. Индивидуальные средства защиты органов дыхания. Защита от вибрации: основные методы защиты и принцип снижения вибрации. Защита от шума, инфра- и ультразвука. Основные методы защиты от шума. Особенности защиты от инфра и ультразвука. Методы и средства обеспечения электробезопасности. Защитное заземление. Защита от статического электричества. Молниезащита зданий и сооружений.	4	УК-8

7	7	Чрезвычайные ситуации и классификация чрезвычайных ситуаций. Классификация видов пожаров и их особенности. Основные сведения о пожаре. Основные причины и источники пожаров. Опасные факторы пожара. Категорирование помещений и зданий по степени взрывопожароопасности. Огнетушащие вещества: вода, пена, инертные газы, порошковые составы. Первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения. Стихийные бедствия. Землетрясения, наводнения, атмосферные явления, их краткая характеристика, основные параметры и методы защиты. Защита населения в ЧС. Организация защиты в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Спасательные работы при ЧС. Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ. Приемы первой помощи.	2	УК-8
		Итого:	18	

5.4. Лабораторные занятия.

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Управление безопасностью жизнедеятельности	Инструктаж и обучение безопасным методам работы	4	УК-8
		Расследование и учет производственных несчастных случаев	4	
		Планирование мероприятий по охране труда	2	
		Определение годовой потребности средств индивидуальной защиты	2	
2	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	Исследование метеорологических условий в производственных помещениях	4	УК-8
		Исследование освещенности рабочих мест и помещений	4	
3	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	Исследование загазованности воздушной среды и эффективности вентиляции	4	УК-8
		Аттестация рабочего места по условиям труда	2	
		Проверка защитного заземления электроустановок	2	
4	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Изучение и испытание средств пожаротушения	4	УК-8
		Устройство и применение приборов радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля	4	
		Итого:	36	

5.5. Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудо-ем-кость (час.)	Формируемые компетенции
1	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	Организация безопасного труда на производственных объектах	4	УК-8
2	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Чрезвычайные ситуации и их классификация	4	УК-8
		Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	4	
		Основные мероприятия по защите населения и территорийв чрезвычайных ситуациях	4	
		Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.	4	
		Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	4	
		Защитные сооружения гражданской обороны.	2	
		Общие правила оказания первой доврачебной помощи	2	
		Ранения, их виды. Первая помощь при ранениях.	2	
		Кровотечения, их виды. Первая помощь при кровотечениях.	2	
		Первая помощь при остановке сердца. Понятия клинической смерти и реанимация	2	
		Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой помощи при травмах на производстве	2	
		Итого:	36	

5.6. Научно- практические занятия - не предусмотрены.

5.7. Коллоквиумы - не предусмотрены.

5.8. Самостоятельная работа.

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.	Риск – измерение риска, разновидности риска.	1	УК-8
2		Причины проявления опасности. Человек как источник опасности.	1	
3	Человек и техносфе-	Современные принципы формирования техно-	1	УК-8

	ра	сферы.		
4		Приоритетность вопросов безопасности и сохранения природы при формировании техносферы.	1	
5	Управление безопасностью жизнедеятельности	Правовая основа функционирования единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС. Организация государственного управления в области защиты от ЧС.	2	УК-8
6		Полномочия Президента РФ, Федерального Собрания РФ, Правительства РФ, органов государственной власти субъектов РФ в области защиты от ЧС.	2	
7		Обязанности федеральных органов исполнительной власти, организаций в области защиты от ЧС.	1	
8		Права и обязанности граждан Российской Федерации в области защиты от ЧС.	2	
9	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	Предельно-допустимые концентрации вредных веществ: среднесуточная, максимально разовая, рабочей зоны. Установление допустимых концентраций вредных веществ	1	УК-8
10	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	Терморегуляция организма человека.	1	УК-8
11		Факторы, определяющие зрительный и психологический комфорт.	1	
12	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	Особенности защиты от инфра и ультразвука.	1	УК-8
13		Оградительные устройства, предохранительные и блокирующие устройства, устройства аварийного отключения, ограничительные устройства, тормозные устройства, устройства контроля и сигнализации, дистанционное управление.	1	
14	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Чрезвычайные ситуации военного времени. Виды оружия массового поражения, их особенности и последствия его применения.	2	УК-8
		Итого:	18	

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	ЛР	ПР	СРС	
УК-8	+	+	+	+	Отчет по работе, тестирование, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Основная литература.

1. Занько, Наталья Георгиевна Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст : электронный // Лань : элек-

тронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209837
2. Белов, Сергей Викторович. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Электронный ресурс] Часть 1: учебник для вузов. - М. : Юрайт, 2020. – Режим доступа https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayuschey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-1-453159 – ЭБС «Юрайт».
3. Белов, Сергей Викторович. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Электронный ресурс] Часть 2: учебник для вузов. - М. : Юрайт, 2020. – Режим доступа https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayuschey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-2-453160– ЭБС «Юрайт».
4. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Электронный ресурс] Том 1: учебник для вузов. - М. : Юрайт,2020 – Режим доступа: https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-tom-1-468707 – ЭБС «Юрайт».
5. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Электронный ресурс] Том 2: учебник для вузов. - М. : Юрайт, 2020 – Режим доступа: https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-t-2-447907– ЭБС «Юрайт».
6. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Электронный ресурс] Том 3: учебник для вузов. - М. : Юрайт,2020 – Режим доступа: https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-t-3-447908 – ЭБС «Юрайт».

6.2. Дополнительная литература.

1. Халилов, Шахвар Азимович Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1937181
2. Каракеян, Валерий Иванович. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов / Каракеян В.И., Никулина И.М. // - М.: Юрайт, 2021. – Режим доступа: https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-468409 – ЭБС «Юрайт»

6.3. Периодические издания – не предусмотрены.

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

1. ЭБ РГАТУ. – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/
2. Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации – http://www.rosminzdrav.ru
3. Официальный сайт Министерства по чрезвычайным ситуациям Российской Федерации – http://www.mchs. gov.ru
4. ЭБС «Юрайт» – http://www.biblio-online.ru/

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

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Безопасность жизнедеятельности Учебнометодическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания- Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

6.6. Методические указания – не предусмотрены.

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

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Методические указания по выполнению са мостоятельной работы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информацион но-справочные системы, профессиональные базы данных). №

	Программный продукт
1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
2	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
3	«Сеть КонсультантПлюс»
4	Справочно-правовая система "Гарант"
5	Windows
	Windows 7
	Windows xp
	Windows 7 Pro
5	7-Zip
6	A9CAD
7	Adobe Acrobat Reader
8	Advego Plagiatus
9	Edubuntu 16
10	eTXT Антиплагиат
11	GIMP
12	Google Chrome
13	K-lite Mega Codec Pack
14	LibreOffice 4.2
15	Mozilla Firefox
16	Microsoft OneDrive
17	Opera
18	Thunderbird
19	WINE
20	Альт Образование 9

Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru	Гарант

http://www.consultant.ru	КонсультантПлюс

8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника *бакалавр*

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

Курс 2 **Семестр** 4

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

Экзамен 4 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

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

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Основными целями учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» (ТПТ) являются:

- формирование профессиональной культуры и ее применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания важности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация	- 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

		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;	кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

		производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1. О.22

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

производства; центральный офис сети предприятий питания.

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК-3 Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания***	ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

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

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

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Потребительские свойства продовольственных товаров	2	-	-	-	4	6	ПК-3.1, ПК-3.2
2	Методы определения качества продовольственных товаров	-	-	-	-	6	6	ПК-3.1, ПК-3.2
3	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов	2	-	-	-	4	6	ПК-3.1, ПК-3.2
4	Зерно и продукты его переработки	2	6	-	-	4	12	ПК-3.1, ПК-3.2
5	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	2	6	-	-	4	12	ПК-3.1, ПК-3.2
6	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	2	6	-	-	4	12	ПК-3.1, ПК-3.2
7	Вкусовые товары	2	6	-	-	4	12	ПК-3.1, ПК-3.2
8	Пищевые жиры и масложировые продукты	2	2	-	-	2	6	ПК-3.1, ПК-3.2

9	Молоко, молочные продукты. Яйца и яйцепродукты	2	6	-	-	4	12	ПК-3.1, ПК-3.2
10	Мясо и мясные товары	2	4	-	-	6	12	ПК-3.1, ПК-3.2
11	Рыба и рыбные продукты	2	4	-	-	6	12	ПК-3.1, ПК-3.2
	ИТОГО	20	40	-	-	48	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоем-кость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Цели, задачи, предмет, основные понятия товароведения	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	3	Характеристика способов консервирования пищевых продуктов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	4	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна, круп и муки	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	5	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов и овощей	2	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	6	Товароведная характеристика и экспертиза качества крахмала, сахара и меда	2	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	7	Товароведная характеристика и экспертиза качества чая и кофе	2	ПК-3.1, ПК-3.2
7.	8	Товароведная характеристика и экспертиза качества растительного масли и маргарина	2	ПК-3.1, ПК-3.2
8.	9	Товароведная характеристика и экспертиза качества молока и продуктов его переработ-ки	2	ПК-3.1, ПК-3.2

9.	10	Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса и мясопродуктов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
10.	11	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
	ИТОГО		20	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	4	Экспертиза качества муки	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.		Экспертиза качества хлебобулочных изделий	2	
3.		Экспертиза качества макаронных изделий	2	
4.	5	Экспертиза качества овощей	2	ПК-3.1, ПК-3.2
5.		Экспертиза качества плодов	2	
6.		Экспертиза качества плодоовощных консервов	2	
7.	6	Экспертиза качества крахмала	2	ПК-3.1, ПК-3.2
8.		Экспертиза качества сахара	2	
9.		Экспертиза качества меда	2	
10.	7	Экспертиза качества пива	2	ПК-3.1, ПК-3.2
11.		Экспертиза качества чая	2	
12.		Экспертиза качества кофе	2	
13.	8	Экспертиза качества растительного масла	2	ПК-3.1, ПК-3.2
14.	9	Экспертиза качества питьевого молока и сливок	2	ПК-3.1, ПК-3.2
15.		Экспертиза качества сливочного масла	2	
16.		Экспертиза качества сыра	2	
17.	10	Определение свежести мяса убойных животных и птицы	2	ПК-3.1, ПК-3.2
18.		Экспертиза качества колбасных товаров	2	
19.	11	Экспертиза качества рыбы	2	ПК-3.1, ПК-3.2
20.		Экспертиза качества рыбных консервов	2	
ИТОГО			40	

5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раз-делов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Химический состав пищевых продуктов. Ассортимент, его виды и показатели, понятие о струк туре, широте, полноте и новизне ассортимента. Пищевая ценность продовольственных товаров. Физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Классификация и кодирование продовольственных товаров.	4	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	2.	Дефекты товаров и их классификация. Организация и виды контроля качества товаров в сфере обращения. Виды и общая характеристика товарной экспертизы.	6	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	3.	Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке. Виды, формы и средства товарной информации. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы.	4	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	4.	Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна и особенности химического состава. Показатели качества и дефекты круп. Их упаковка, транспортирование и хранение. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения. Условия транспортирования и реализации хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий, макаронных. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Сухие завтраки. Сырьѐ и основы технологии производства. Ассортимент. Оценка качества, показатели безопасности.	4	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	5.	Режимы и способы хранения, упаковка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей. Быстрозамороженные овощи и плоды. Ассортимент, хранение, использование. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные,отварные грибы. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.	4	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	6.	Основные виды крахмалопродуктов и их характеристика, назначение и использование. Сырьѐ для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение крахмала, меда, сахара, кондитерских изделий. Показатели безопасности крахмала, сахара, медаи кондитерских товаров.	4	ПК-3.1, ПК-3.2

7.	7.	Экстракты, сиропы, газированные напитки. Оценка качества газированных плодово-ягодных напитков. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Сухие напитки. Условия и сроки хранения безалкогольных напитков. Дефекты, их причины и меры предупреждения, условия и сроки хранения кваса. Дефекты, их причины и меры предупреждения, условия и сроки хранения пива. Хранение ликѐроводочной 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.	4	ПК-3.1, ПК-3.2
8.	8.	Ассортимент, требования к качеству, дефекты и хранение растительных масел. Требования к качеству, дефекты жиров животных топленых. Условия и сроки хранения жиров животных топленых, маргарина, спредов, майонеза. Показатели безопасности пищевых жиров.	2	ПК-3.1, ПК-3.2
9.	9.	Сухое и сгущѐнное молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Сыры: пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц.Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов. Продукты детского питания. Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания.	4	ПК-3.1, ПК-3.2

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. Ассорти-мент. Требования к качеству. Хранение. Показатели безопасности мяса и мясных товаров.	6	ПК-3.1, ПК-3.2
11.	11.	Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Вяленые и сушеные рыбные товары: сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия исроки хранения. Копченые рыбные товары: основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования ккачеству. 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.	6	ПК-3.1, ПК-3.2
	ИТОГО		48	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий				Формы контроля
	Л	Лаб	КР	СРС	
ПК-3.1	+	+		+	Опрос, тестирование, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-3.2	+	+		+	Опрос, тестирование, 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",

"Техно- логия продукции и организация общественного питания"и "Экономика" (квалификация "бакалавр") / под ред. проф. Л. Г. Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2014. - 930 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01955-5 : 375-00; 457-00. - Текст (визуальный) :непосредственный.

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для ба- калавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Ели- сеева. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : элек- тронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: 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 по-собие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 240 с. —ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная сис- тема. — URL: https://e.lanbook.com/book/52616

3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / Колл. авт. СПб. тор- гово-экономич. института; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - М. :ИФРА-М, 2013. - 752 с. - (Высшее образование:бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003476-8 : 617-21. - Текст (визуальный) : непосредственный.

6.3 Периодические издания

1.Товаровед продовольственных товаров : профессиональный журн. / учредитель :ИД «Панорама». – 2005 - . – Москва : ООО Издательский дом «Панорама», 2020 - . – Ежемес. – ISSN 2074-9678. - Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

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, 2025. – ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для студентов, обучающихся по на- правлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

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

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

Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Кафедра гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель учебно-методической
комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и оганизация общественного питания
_____ ___ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 4

Семестр 7

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет 7 семестр

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2025

Лист согласований

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

Разработчик: доцент кафедры гуманитарных дисциплин Нефедова И.Ю.

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. **Цель и задачи изучения дисциплины:**

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

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

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

		организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предпри-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осущест-

		ятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	влять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных мето-	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 формули-

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.23 Психология и педагогика относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 4 курсе.

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

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

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

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

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

− выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня

их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Владеет структурно-содержательными характеристиками понятия инклюзии, реализует профессиональную деятельность с учетом дефектологических знаний

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

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

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Психология как наука: объект, предмет, задачи, методы изучения.	2		2		14	18	УК-9
2.	Формы проявления человеческой психики.	4		4		14	22	УК-9
3.	Проблема личности в психологии	4		4		16	24	УК-9
4.	Свойства, теории личности	4		4		14	22	УК-9
5.	Педагогика как наука и практика обучения и воспитания	4		4		14	22	УК-9
	Всего	**18**		**18**		**72**	**108**	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин				
		1	2	3	4	5
Предшествующие дисциплины						
1.	Философия	+	+	+	+	+
2.	История России	+	+	+	+	+
4.	Социология	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины – не предусмотрено						

5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям)

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК)
1.	Психология как наука: объект, предмет, задачи, методы изучения	Психология - наука о закономерностях, механизмах развития и функционирования психики. Традиционные и современные представления о предмете психологии. Объект психологического познания. Задачи психологии. Методы психологических исследований. Формирование психологии как самостоятельной науки, развитие психологической мысли. Основные отрасли психологии.	2	*УК-9*
2.	Формы проявления человеческой психики	Познавательные психические процессы**.** Ощущение как начальная ступень познания. Восприятие и его свойства Внимание, его виды и основные характеристики. Воображение. Сущность и виды воображения. Процессы памяти: запечатление, хранение, воспроизведение, забывание. Мышление и интеллект, речь. Психические свойства личности (темперамент, характер, мотивация, воля, способности) и состояния (эмоции, чувства).	4	*УК-9*
3.	Психология личности	Понятие человек, индивид, индивидуальность.Исследование личности: этапы, научные подходы (биогенетический, социогенетический, персонологический). Структура личности. Социализация личности.	4	*УК-9*
4.	Теории личности	Учение И.П. Павлова о типах высшей нервной деятельности как физиологической основе темперамента. Гуманистическая теория личности А. Маслоу, психоаналитическая теория З. Фрейда, бихевиористская теория Д. Уотсона, когнитивная теория личности У. Найссера. Теории личности в отечественной психологии**.**	4	*УК-9*
5.	Педагогика как наука и практика обучения и воспитания	Предмет, задачи, методы педагогики. История возникновения (Б.Бэкон, Я.А. Коменский, И.Г.Песталоцци, К.Д. Ушинский, В.А. Сухомлинский). Дидактика: понятие, основные функции. Принципы и методы обучения. Общее представление о воспитании. Цели образования и воспитания, средства и методы. Структура межличностных отношений в учебной ситуации. Семейная педагогика об условиях и типах семейного воспитания.	4	*УК-9*
	ИТОГО		**18**	

5.4. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	**1**	Психология - наука о закономерностях, механизмах, развития и функционирования психики. Задачи психологии. Методы психологических исследований. Связь психологии с другими отраслями знаний. Формирование психологии как самостоятельной науки, развитие психологической мысли. Основные отрасли психологии. Человек во взаимосвязи с	2	*УК-9*

		окружающим миром и развитием его свойств. Тренинг личного роста «Познай себя».		
2.	**2**	Познавательные психические процессы**.** Ощущение как начальная ступень познания. Сущность, свойства, механизм и виды ощущений (экстероцептивные, проприоцептивные, интероцептивные). Восприятие и его свойства: константность, предметность, целостность, обобщенность, осмысленно Внимание, его виды и основные характеристики. Воображение. Сущность и виды воображения. Память: понятие, уровни (стадии, факторы, определяющие сохранение информации в долговременной памяти). Процессы памяти: запечатление, хранение, воспроизведение, забывание. Мышление и интеллект. Речь.	4	*УК-9*
3.	**3**	Представление о развитии в различных направлениях психологии. Движущие силы развития личности. Проблема социально-типического в личности. Социальный характер и национальный характер. Сравнительные исследования личности в разных культурах. Социогенетические истоки развития личности. Личность и социальная группа. Общая характеристика понятий "социальная роль", "социальная группа", "социальный статус". Положение об общественных функциях-ролях и их месте в структуре личности. Ролевые теории личности и их критика.	4	*УК-9*
4.	**4**	Общее представление об индивидуальных свойствах человека и их классификация. (Б.Г. Ананьев). Темперамент. Учение И.П. Павлова о типах высшей нервной деятельности как физиологической основе темперамента. Современные представления о темпераменте. Акцентуации и аномалии характера. Формирование характера. Понятие о способностях. Общие и специальные способности.	4	*УК-9*
5.	**5**	Учебная ситуация как способ организации эффективного взаимодействия. Виды ситуативных отношений. Характерные черты семейного воспитания, его проблемы. Взаимоотношения семьи и школы в воспитательном процессе. Стили воспитания и виды ложного авторитета.	4	*УК-9*
	ИТОГО		**18**	

5.5. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	**1**	Человек во взаимосвязи с окружающим миром и развитием его свойств. Понятия индивид, личность, субъект, индивидуальность. Образ Я. Психическое отражение и его особенности, субъективная и объективная реальность. Феном психики. Миф о Психее и его смысл. Возрастные особенности психики человека.	14	*УК-9*
2.	**2**	Мышление и интеллект. Любовь как страсть. Психология и биология. Агрессия против жизни. Страх и страдание.	14	*УК-9*
3.	**3**	Представление о развитии в различных направлениях психологии. Движущие силы развития личности. Проблема социально-типического в личности. Социальный характер и национальный характер. Сравнительные исследования личности в разных культурах. Социогенетические истоки развития личности. Личность и социальная группа. Общая характеристика понятий "социальная роль", "социальная группа", "социальный статус". Положение об общественных функциях-ролях и их месте в структуре личности. Ролевые теории личности и их критика.	16	*УК-9*
4.	**4**	Темперамент. Современные представления о темпераменте. Инструментальные проявления личности. Личность и характер. Соотношение характера и личности в узком смысле слова. Акцентуации и аномалии характера. Формирование характера. Понятие о способностях. Общие и специальные способности.	14	*УК-9*

5.	**5**	Учебная ситуация как способ организации эффективного взаимодействия. Виды ситуативных отношений. Характерные черты семейного воспитания, его проблемы. Взаимоотношения семьи и школы в воспитательном процессе. Стили воспитания и виды ложного авторитета.	14	*УК-9*
	ИТОГО		**72**	

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

Перечень компетенций	**Виды занятий**					**Формы контроля**
	Л	*Лаб*	*Пр.*	*КР/КП*	*СРС*	
УК-9	+		+		+	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. Сластенин, В. А. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / В. А. Сластенин. – М. :Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт».
2. Подласый, И. П. Педагогика [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / И. П. Подласый. – М. :Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт»

6.2. Дополнительная литература:

1. Столяренко Л.Д.Психология и педагогика : Учебник. – 4-е изд. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 636 с.
2. Коджаспирова, Г. М. Педагогика [Электронный ресурс] : 4-е изд., пер. и доп. Учебник для академического бакалавриата / Г. М. Коджаспирова. – М. :Юрайт, 2014. – ЭБС «Юрайт».
3. Психология [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / под ред. В. А. Сластенина. – М. :Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт».

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com
2. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru
3. ЭБ РГАТУ –Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB
4. ЭБС «Руконт». – Режим доступа: http://rucont.ru/

6.4. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Педагогика и психология» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

6.5. Методические указания для самостоятельной работы

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Педагогика и психология» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

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

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-	без ограничений

		RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

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

9. Материально-техническое обеспечение.

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____/ Черкасов О.В.

«19» ___марта__ 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ

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

Рязань
2025

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 № 1047 Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г.

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

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии и паразитологии 19 марта 2025 года, протокол № 8

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

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микробов в различных технологических процессах. Микроорганизмы как продуценты белка, аминокислот, витаминов, ферментов, антибиотиков, стимуляторов роста и других веществ, приобрели особое значение в промышленности.

Задачи дисциплины:

– дать студентам теоретические и практические навыки по основам общей микробиологии;

– научить студентов умению использовать теоретические знания для анализа конкретных ситуаций;

– выработать у студентов в процессе выполнения лабораторных занятий научный подход к экспериментам в областях микробиологии;

– научить студентов сопоставлять процессы, идущие в лабораторных условиях, с процессами, идущими в объектах окружающей среды, в организме человека и животных, в сырье и продуктах питания;

– анализировать и творчески обсуждать собственные результаты исследований.

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

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

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

		участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ 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.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; − использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» является дисциплиной базовой части (Б1.О.24).

Предшествующие дисциплины: Химия, Экология.

Последующие дисциплины: Биохимия, Санитария и гигиена питания, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Компетенции	
Индекс	Формулировка
ОПК-5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		1
Аудиторные занятия (всего)	**36**	**36**
в том числе:		
лекции	18	18
лабораторные работы	18	18
практические занятия	-	-
семинары	-	-
коллоквиумы	-	-
курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-
другие виды аудиторной работы	-	-
Самостоятельная работа (всего)	**72**	**72**
в том числе:		
работа с конспектами	18	18
подготовка к лабораторным занятиям	18	18
работа с литературой	36	36
курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-
расчетно-графические работы	-	-
реферат	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
Контроль	**36**	**36**
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	**144**	**144**
Зачетные Единицы Трудоемкости	**4**	**4**
Контактная работа (по учебным занятиям)	**36**	**36**

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		лекции	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой(ая) проект(работа)	СРС	Всего (без экзамена)	
1	Общая микробиология	8	10	-	-	36	52	ОПК-5.2
2	Специальная микробиология	10	8	-	-	36	56	ОПК-5.2
	ВСЕГО (без экзамена)	18	18	-	-	72	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предшествующих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1	
		1	2
	Предшествующие дисциплины		
1	Химия	+	+
2	Экология	+	+
	Последующие дисциплины		
1	Биохимия	+	+
2	Санитария и гигиена питания	+	+
3	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+
4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+	+

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Введение. Предмет. Задачи, значение и краткая история развития микробиологии. Систематика и морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов с основами генетики	2	ОПК-5.2
		1.2. Экология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	2	ОПК-5.2
		1.3. Роль микроорганизмов в круговороте азота, фосфора, железа и серы, углерода	2	ОПК-5.2
		1.4. Понятие об инфекции и иммунитете	2	ОПК-5.2
2	Специальная микробиология	2.1. Микробиология молока и молочных продуктов	2	ОПК-5.2
		2.2. Микробиология мяса и мясопродуктов	2	ОПК-5.2
		2.3. Микробиология яиц и рыбы	2	ОПК-5.2
		2.4. Микробиология плодовоовощной продукции	2	ОПК-5.2
		2.5. Пищевые отравления (пищевые токсикозы и токсикоинфекции)	2	ОПК-5.2

5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Микробиологическая лаборатория. Правила работы в микробиологической лаборатории. Техника безопасности. Биологический микроскоп, устройство и работа с ним	1	ОПК-5.2
		1.2. Морфология микроорганизмов. Приготовление и окрашивание мазков	1	ОПК-5.2
		1.3. Дифференциальные методы окраски. Окраска микробов по Граму	1	ОПК-5.2
		1.4. Исследование микроорганизмов в живом состоянии. Окраска спор, капсул. Изучение подвижности бактерий	1	ОПК-5.2
		1.5. Морфология дрожжевых и плесневых грибов, актиномицетов	1	ОПК-5.2
		1.6. Лабораторное оборудование и методы стерилизации Культивирование микроорганизмов. Питательные среды и техника посева.	2	ОПК-5.2
		1.7. Культуральные свойства микробов. Биохимические свойства микробов. Методы выделения чистых культур	2	ОПК-5.2
		1.8 Методы исследования микрофлоры воздуха, воды, почвы	1	ОПК-5.2
2	Специальная микробиология	2.1. Микробиологические исследования молока и молочных продуктов	2	ОПК-5.2
		2.2. Пороки молока и молочных продуктов. Причины их вызывающие	2	ОПК-5.2
		2.3. Изучение микрофлоры мяса	1	ОПК-5.2
		2.4. Изучение микрофлоры яиц	1	ОПК-5.2
		2.5. Анализ результатов исследования мяса, яиц, как возможных источников возникновения инфекции и токсикоинфекций	2	ОПК-5.2

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

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Наследственность микроорганизмов. Мутации. Генная инженерия	4	ОПК-5.2
		1.2. Морфология, классификация микроорганизмов. Бактериофаги, их роль в природе, сельском хозяйстве, медицине. Рост и размножение микроорганизмов. Способы и скорость размножения	8	ОПК-5.2
		1.3. Характер взаимоотношений между микроорганизмами: симбиоз, комменсализм, синергизм, антагонизм, паразитизм. Практическое использование этих явлений в народном хозяйстве	6	ОПК-5.2
		1.4. Микрофлора тела человека	10	ОПК-5.2
		1.5. Антигены, их природа. Классы иммуноглобулинов. Иммунотерапия, иммунодиагностика	8	ОПК-5.2
2	Специальная микробиология	2.1. Микроорганизмы - возбудители инфекций. Возбудители туберкулёза, ботулизма, столбняка, бруцеллеза, и др.	6	ОПК-5.2
		2.2. Возбудители микозов и микотоксикозов	6	ОПК-5.2
		2.3. Технологические методы приготовления и хранения плодов и овощей	6	ОПК-5.2
		2.4. Основные методы обеззараживания сырья животного происхождения	6	ОПК-5.2
		2.5. Микробиология молока и молочных продуктов	6	ОПК-5.2
		2.6. Микробиология мяса	6	ОПК-5.2

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрены учебным планом

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	лек	лаб.	пр.	КП/КР	СРС	
ОПК-5.2	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. – Спб, 2011. – 496 с. – ЭБС Лань
2. Нетрусов, А. И., Котова И. Б. Микробиология, университетский курс [Текст]: уч. Пособие / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. – М.: Академия, 2012. – 382 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Ельцов, В. Г. Микробиология [Текст]: Учебник для ВУЗов. 6-е издание, исправленное. / В.Г. Ельцов. – М.: Дрофа, 2006. – 444 с. – 20 экз.
2. Тихонова, В. В. Общая микробиология [Электронный ресурс] учеб. пособ. / В. В. Тихонова, М. Э. Мкртчян, Т. Г. Заболотская. – М. – 2011. – 56 с.

6.3. Периодические издания:

Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч-производ. журн. / учредитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». - 2009-. Ежекварт.-ISSN:2077 - 2084

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система «Лань». Режим доступа: http://e.lanbook.com/
2. Электронная Библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

6.5. Методические указания к лабораторным занятиям «Учебно-методические указания к лабораторным занятиям и самостоятельной работе для студентов очной/заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплине «Микробиология».

6.6. Методические указания к практическим занятиям - не предусмотрены учебным планом

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

ПрофессиональныеБД	
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Сайтыофициальныхорганизаций	
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения РоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаeLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

«_19_» _____марта___ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника **бакалавр**

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

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

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

Экзамен **5 (пятый)** **семестр**

Рязань, 2025 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. от 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании

кафедры «_19_»____марта_____ 2025 г., протокол

№_7а_

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – дать будущим бакалаврам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение конструкций торгово-технологического оборудования и особенности его эксплуатации;
- освоение принципов расчёта и конструирования технологического оборудования;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.
- организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

		дукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по	- 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,

		автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.25.

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

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на			ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. №

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. 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					329н, регистрационный № 1302.

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.					
			ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
			ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Применяет знания о тепловой энергии при решении профессиональных задач	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. регистрационный № 1302.
			ПК-11 Способен контролировать и оцени-	ПК-11.4 Осуществлять технологиче-	Профессиональный стандарт «Специалист по

			вать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	скую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
			ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

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

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

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Механическое оборудование	10		22		20	52	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
2	Тепловое оборудование	8		14		22	44	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
3	Торгово-технологическое оборудование	-		-		12	12	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
	ИТОГО (без «Контроль»)	18		36		54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	1. Механическое оборудование	**Общие сведения о машинах.** Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации. Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности. Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования. **Сортировочно-калибровочное оборудование.** Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочно-переборочные машины для овощей. **Оборудование для мойки сырья.** Основные способы мойки: гидравлический, гидромеханический. Их краткая характеристика, принципиальные схемы. Классификация, устройство и принцип работы моечных машин. Определение производительности и мощности электродвигателя. **Посудомоечные машины.** Технологический процесс машинной мойки посуды. Классификация посудомоечных машин. Устройство и принцип действия посудомоечных машин периодического и непрерывного действия, гидравлическая схема, циклограмма рабочего цикла. Расчет производительности и мощности посудомоечных машин. **Очистительное оборудование** Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их взаимосвязь с абразивной поверхностью. Обоснование конструктивных параметров картофелеочистительных машин, определение производительности и мощности электродвигателя. **Измельчительное оборудование.** Технологические процессы измельчения продуктов, степень измельчения. Физико-механические свойства продуктов, их влияние на результат измельчения. Классификация измельчительного оборудования, применяемого в общественном питании. Требования, предъявляемые к измельчительным машинам. Основные виды размолочных машин и машин для получения пюреобразных продуктов **Режущее оборудование.** Характеристика процессов резания. Технологические	10	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4

		требования, предъявляемые к нарезанным продуктам. Виды режущих инструментов, форма и характер их движения. Скользящее и рубящее резание. Силы, действующие на режущий инструмент, обоснование преимущества скользящего резания. Области применения рубки и резки. **Месильно-перемешивающее оборудование**. Способы перемешивания - механический и пневматический; сущность процессов. Технологические требования к конечному продукту. Оценка качества перемешивания. Классификация месильно-перемешивающего оборудования. Классификация, устройство и принцип работы оборудования для перемешивания сыпучих пластичных и вязких продуктов **Дозировочно-формовочное оборудование** Способы деления продуктов на порции - дозирование и формование, их характеристика, применение на предприятиях общественного питания. Классификация дозировочно-формовочного оборудования по назначению и способам дозирования и формования. **Прессующее оборудование** Назначение и область применения соковыжималок на предприятиях общественного питания. Режим работы соковыжималок и обоснование конструктивных параметров. Выход и чистота сока. Определение производительности и мощности электродвигателя.		
2	Тепловое оборудование	**Общие сведения о тепловых аппаратах.** Назначение теплового оборудования. Характеристика и классификация теплового оборудования по функциональному признаку, по технологическому назначению, по способу обогрева, по виду источника теплоты, по структуре рабочего цикла, по степени автоматизации, по конструктивному решению. Оборудование несекционное, секционное, секционно-модулированное. Индексация теплового оборудования. **Виды и способы тепловой обработки продуктов** Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов, их характеристика. Электрофизические способы тепловой обработки, их физическая сущность и область применения. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. **Общие принципы устройства тепловых аппаратов.** Основные узлы и элементы тепловых аппаратов, их назначение и характеристики. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах. Промежуточные теплоносители, их виды, температурные параметры. Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов. **Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов** Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании, обоснование целесообразности их применения на предприятиях отрасли. Теплогенерирующие устройства, используемые в тепловых аппаратах. Расчёт конструктивных параметров электронагревателей. Способы регулирования мощности тепловых аппаратов с электронагревом. **Тепловой расчёт аппаратов.** Виды расчётов тепловых аппаратов, конструктивный и поверочный. Тепловой баланс аппарата, характеристика и определение составляющих для различных видов энергоноси-	8	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4

		телей. Определение значений коэффициента теплоотдачи в зависимости от характера теплообмена и тепловых режимов поверхностей аппарата. Определение площади поверхности теплообмена и толщины теплоизоляции в тепловом аппарате. Расчёт числа электронагревательных элементов. **Пищеварочное оборудование.** Классификация пищеварочного оборудования. Конструктивные схемы пищеварочных котлов с косвенным обогревом, автоклавов и пароварочных аппаратов. Пищеварочные котлы непрерывного действия. Тепловой баланс пищеварочного оборудования. **Жарочно-пекарное оборудование.** Виды процессов жарки и выпечки; оборудование, предназначенное для их осуществления. Классификация, Сковороды, назначение, технологические требования к конструкциям аппаратов. Электрические и газовые сковороды, устройство, регулирование тепловых режимов. Технико-экономические и эксплуатационные показатели сковород. Фритюрницы. Особенности процессов жарки во фритюре. Электрические, газовые фритюрницы, устройство, регулирование тепловых режимов, правила эксплуатации. Технико-экономические и эксплуатационные показатели фритюрниц. **Универсальные тепловые аппараты.** Назначение плит, их классификация. Требования, предъявляемые к конструкциям плит. Электрические плиты, устройства, конструктивные особенности, рабочие элементы плит, типы конфорок, их размеры, конструкции, способы регулирования мощности. Твёрдотопливные и газовые плиты, устройство, конструктивные особенности. Теплотехнические и эксплуатационные показатели работы плит.		
		ИТОГО	18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации сортировочно-калибровочных машин	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
2.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации оборудования для мойки овощей	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
3.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации посудомоечных машин	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
4.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации очистительного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
5.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации измельчительного оборудования	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
6.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации режущее оборудования	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
7.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации месильно-перемешивающего оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
8.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации дозировочно-формовочного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4

9.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации прессующего оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
10.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации электрических нагревательных элементов и газовых горелок	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
11.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации пищеварочного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
12.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации жарочно-пекарного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
13.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации универсальных тепловых аппаратов	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
14.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации водогрейного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
15.	2	Изучение устройства и правил эксплуатации оборудования для поддержания пищи в горячем состоянии	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
		ИТОГО	36	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Универсальные кухонные машины. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
2.	1	Обоснование режимов работы просеивающих машин. Расчет производительности и потребной мощности	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
3.	1	Устройство и принцип работы моечно-очистительной машины – пиллера. Расчет производительности	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
4.	1	Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды. Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Устройство и эксплуатация машин для мытья функциональных ёмкостей, контейнеров, стеллажей, котлетных ящиков	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
5.	1	Приспособления для очистки рыбы от чешуи, сущность процесса очистки и правила эксплуатации	1	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
6.	1	Размолочные машины и механизмы. Размолочные вальцовые механизмы, назначение, устройство, принцип действия. Обоснование конструктивных параметров, расчёт производительности и мощности, правила эксплуатации. Машины для получения пюреобразных продуктов. Протирочные машины и механизмы, их виды. Устройство и принцип работы машины для приготовления картофельного пюре в котлах.	1	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
7.	1	Оборудование для нарезания овощей. Формы нарезки плодов и овощей, требования к нарезанному продукту. Классификация овощерезательных машин по назначению и конструктивному исполнению. Определение производительности и мощности дисковых и роторных овощерезательных машин. Комбинированные овощерезательные машины и пуансонный овощерезательный механизм. Устройство, принцип работы.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4

		Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации. Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы. Технологические процессы измельчения и резания мяса и рыбы. Требования к конечному продукту. Мясорыхлители и механизмы для нарезания мяса на бефстроганов. Машины для резки замороженных продуктов. Определение производительности, мощности электродвигателя. Правила эксплуатации. Машины для нарезания хлеба. Устройство хлеборезки, кинематическая схема, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических товаров. Устройство и принцип работы, кинематические схемы. Факторы, влияющие на качество нарезки. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.		
8.	1	Месильно-перемешивающее оборудование. Обоснование режимов работы механизмов для перемешивания и взбивания, определения производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.	1	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
9.	1	Дозировочно-формовочное оборудование. Тестораскаточная машина. Ручной делитель масла. Машины для отсадки заготовок из теста. Дозаторы крема Назначение, устройство принцип действия. Расчёт производительности. Правила эксплуатации.	1	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
10.	1	Оборудование с функциональными ёмкостями. Функциональные ёмкости: типы, размеры, обозначения, технические характеристики. Комплект оборудования с функциональными ёмкостями	1	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
11.	2	Материалы, используемые для изготовления узлов тепловых аппаратов: конструкционные, теплоизоляционные, электротехнические.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
12.	2	Теплогенерирующие устройства. Теплогенерирующие паровых тепловых аппаратов, принципиальные схемы устройства греющих камер, правила эксплуатации. Теплогенерирующие устройства для сжигания твёрдого и жидкого топлива. Принципиальные схемы топок. Основные правила эксплуатации.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
13.	2	Кофеварки и электроварки, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
14.	2	Жарочно-пекарное оборудование. Жарочные и пекарные шкафы, назначение, принципиальные схемы шкафов с естественным и принудительным движением теплоносителя, способы и качество регулирования тепловых режимов. Парожарочные (комбинированные) шкафы: режимы работы, эксплуатационные показатели. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
15.	2	Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастот-	2	ОПК-3.1; 3.2;

		ного нагрева. Аппараты ИК-нагрева, шашлычные печи, грили, устройство, правила эксплуатации. СВЧ-аппараты, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности. Микроволновые печи и грили зарубежного производства.		3,3 ПК-11.4; 12.4
16.	2	Кипятильники и водонагреватели специального назначения для судов и вагонов-ресторанов.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
17.	2	Опалочные горны. Тележки и устройства для хранения и подогрева посуды. Правила эксплуатации вспомогательного оборудования.	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
18.	2	Единая взаимосвязанная система машин и оборудования (ЕВСМО). Совершенствование технологического процесса производства и реализации пищи на предприятиях общественного питания при использовании функциональных ёмкостей. Комплектность ЕВСМО. Состав и характеристики основного и вспомогательного оборудования и их взаимосвязь. Установка оборудования, схемы размещения. Линии самообслуживания типа ЛС в составе ЕВСМО.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
19.	3	Понятие о погрузочно-разгрузочных и транспортных процессах. Подъёмно-транспортное оборудование, используемое на предприятиях общественного питания, его классификация. Грузоподъёмное оборудование. Основные узлы и элементы грузоподъёмного оборудования. Определение производительности и эксплуатационных характеристик грузоподъёмного оборудования. Конструктивные особенности грузоподъёмного оборудования, используемого в торговле и общественном питании. Лифты, подъёмники, тали, тельферы, краны, уравнительные площадки. Транспортирующие машины и механизмы. Машины непрерывного действия. Основные узлы и элементы транспортирующих машин непрерывного действия. Конвейеры: классификация, виды, устройство. Транспортирующие машины периодического действия. Тележки универсальные и специального назначения. Тележки с выжимными устройствами. Эксплуатационные характеристики подъёмно-транспортного оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
20.	3	Измерительные приборы и машины. Точность измерения, системы мер. Машины для определения линейных, объёмных и массовых характеристик товарных порций. Весоизмерительные (массоизмерительные) устройства, их классификация, конструктивные особенности. Требования, предъявляемые к торговым весам: технические (метрологические), торгово-эксплуатационные, санитарно-гигиенические. Рычажные механические весы. Устройство гирных, шкальных, циферблатных весов, их характеристики. Платформенные передвижные и стационарные весы. Электромеханические и электронные весы. Весовые чекопеча-	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4

		тающие комплексы: нанесение информации о товаре, штриховой код. Технико-экономические и эксплуатационные показатели весов. Выбор типов весов и расчёт потребного их количества, нормы оснащения. Гири, их назначение, классификация. Правила эксплуатации весов.		
21.	3	Технические средства, используемые в торговле и общественном питании для расчёта с покупателями, учёта товаров и денежных поступлений. Государственный реестр и классификатор ККМ, используемых на территории РФ. Назначение и классификация контрольно-кассовых машин. Автономные, пассивные и активные системные контрольно-кассовые машины, фискальные регистраторы. Устройство контрольно-кассовых машин. Функциональное назначение и принцип работы их основных узлов и механизмов. Технические характеристики и функциональные возможности используемых в торговле и общественном питании контрольно-кассовых машин. Организация эксплуатации ККМ.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
22.	3	Назначение торговых автоматов, их классификация, маркировка. Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы. Структурные схемы автоматов, их технические характеристики. Технико-эксплуатационные и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговым автоматам; правила эксплуатации.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
23.	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-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
24.	3	Классификация линий комплектаций и раздачи обедов. Оборудование комплектации и раздачи обедов. Автоматизированные линии комплектации и раздачи обедов. Конструктивные особенности линий. Эксплуатационно-технические характеристики.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
25.	1, 2	Проработка лекций (1 час на лекцию)	9	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
		ИТОГО	54	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов - не предусмотрено.

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КП	СРС	
ОПК-3.1	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест,

						экзамен.
ОПК-3.2	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.
ОПК-3.3	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.
ПК-11.4	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.
ПК-12.4	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448447
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для ву- зов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456351
3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для вузов / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06237-3. — Текст : электрон- ный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452664

6.2 Дополнительная литература

1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. [Текст] : Учебное пособие для вузов, 2-е изд., испр. и доп. / Е. П. Кошевой. - Издательство Юрайт. - 2018. ЭБС Юрайт.
2. Гайворонский, К.Я., Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник, 2-е изд., перераб. и доп. / К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. — М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М. 2018. - 480с. ЭБС znanium.
3. Гайворонский, К.Я., Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник, 2-е изд., перераб. и доп. / К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. — М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М. 2018. - 480с. ЭБС znanium.
4. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К.Я. Гайворонский. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М. 2018. – 104 с. ЭБС znanium.
5. Кащенко, В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие [Текст] / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М.: ИНФРА-М, 2018. – 412 с. ЭБС znanium.
6. Ботов Михаил Иванович, Давыдов Денис Михайлович, Кирпичников Владимир Павлович. Электротепловое оборудование индустрии питания. [Текст] : Учебное пособие. Издательство Лань. - 2017. ЭБС Лань.
7. Драгилев А.И., Хамидулин, Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства: учебное пособие для ВПО / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. М. : Троицкий мост, 2014. – 360 с.
8. Могильный, М.П., Калашникова, Т.В., Баласанян, А.Ю. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для ВПО / М.П. Могильный, Т.В. Калашникова, А.Ю. Баласанян. - М. : Троицкий мост, 2014. - 181 с.
9. Ботов, Михаил Иванович. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов обуч. по направлению подготовки бакалавра техни-

ки и технологии "Технология продукции и организация общественного питания" / Ботов, Михаил Иванович, Елхина, Валентина Дорофеевна, Кирпичников, Владимир Павлович. - М. : Академия, 2013. - 416 с.

10. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. Ч.1. Механическое оборудование [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" / Елхина, В.Д., Ботов, М.И. - М. : Академия, 2010. - 416 с. - (Высшее профессиональное образование).

11. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. Ч.2. Тепловое оборудование [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. - М. : Академия, 2010. - 496 с. - (Высшее профессиональное образование).

12. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. Ч.3. Торговое оборудование [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" / Колупаева, Т.Л., Агафонов, Н.Н., Дзюба, Г.Н. и др. - М. : Академия, 2010. - 304 с. - (Высшее профессиональное образование).

13. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4879.

14. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4881.

15. Ларионова Наталья Михайловна. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст] : Учебник для студентов учреждений СПО. Издательство Академия. - 2015 год.

16. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 159 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56157.

17. Шуляков, Леонид Васильевич. Оборудование предприятий торговли и общественного питания : справочник / Шуляков, Леонид Васильевич. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 495 с. : 249 ил. - (Справочник).

18. Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2011. — 272 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4128.

6.3 Периодические издания

1. Оборудование пищевой промышленности : реферативный журн. / учредитель и изд : ВИНИТИ РАН. – 1956 - . – М., 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0034-2521.
2. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2020 - . – Ежемес.
3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486.
4. Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). – 2001 - . – М. : ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2020 . - Ежемес.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com
ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru
ЭБ РГАТУ –Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям– не предусмотрено

6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» / Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025 Рязань. Режим доступа *http://bibl.rgatu.ru/*.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы. Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» / Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025, Рязань. Режим доступа *http://bibl.rgatu.ru/*.

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

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

A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования___бакалавриат_____

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и))____Технология организации ресторанного дела_____

(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника ___бакалавр_____

Форма обучения___очная_____

(очная, заочная)

Курс ___2_____ **Семестр**_____4_____

Курсовая(ой) работа/проект _____**семестр** **Зачет** _4____**семестр**

Экзамен ____**семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) _19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

утвержденного __приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики
(должность, кафедра)

_____Романова Л.В.
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики_____
(кафедра)

_____Шашкова И.Г._____
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Цель дисциплины «Цифровая экономика» заключается в приобретении студентами глубоких и современных знаний и навыков по организации инфраструктуры цифровой экономики и цифровой трансформации предприятия, выстраивания его связей в рамках глобальных сетей и воздействия внешней среды.

Задачами дисциплины «Цифровая экономика» являются:

1) обучение студентов выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса и решение экологических проблем;

2) получение знаний об особенностях и возможностях современных и перспективных информационно-коммуникационных технологий, составляющих основу цифровой экономики;

3) применение полученных знаний и практического опыта в области принятия управленческих решений при цифровой трансформации.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

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

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

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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.О.26 Цифровая экономика

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

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

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенции раскрываются в данной дисциплине частично.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4. Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг

	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе УК10.2. Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях

,4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
			4
Аудиторные занятия (всего)	40		40
В том числе:	-		-
Лекции	20		20
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	20		20
Семинары (С)			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)			
Другие виды аудиторной работы			
Самостоятельная работа (всего)	68		68
В том числе:	-	-	-
Реферат	28		28
Подготовка к тестированию	20		20
Подготовка к зачету с оценкой	20		20
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет		зачет
Общая трудоемкость час	108		108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3
Контактная работа (по учебным занятиям)	40		40

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	4	-	20	24	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
2.	Технологические основы цифровой экономики	4	6	12	22	
3.	Организационные основы и структура цифровой экономики	4	6	12	22	
4.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	4	4	12	20	
5.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	4	4	12	20	
	Итого	20	20	68	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	Технологическое развитие: исторические вехи и современность. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Цели, задачи и риски развития цифровой экономики.	4	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
2.	Технологические основы цифровой экономики	Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение. Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).	4	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
3.	Организационные основы и структура цифровой экономики	Новая организация экономики (реального сектора) и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Инновационная инфраструктура цифровой экономики. Дата-центры и исследовательские центры. Города и регионы как центры инновационных сетей. Инновационная и структурная политика.	4	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
4.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Государственное регулирование цифровой экономики. Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).	4	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
5.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Цифровые услуги в экономике ЕС, основанной на данных. Текущая ситуация и лидеры процесса преобразований. Бизнес-сенсоры. Транспондеры. Большие данные. Оцифровка исследований. Взаимодействие и стандарты. Умное производство. Мобильные телекоммуникации. Интернет вещей. Услуги, управляемые данными. Облачные сервисы. Государственные закупки. Электронный транспорт.	4	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
		Итого	20	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Технологические основы цифровой экономики	Блокчейн и криптовалюта. Сбор данных с интернет ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики	6	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
2.	Организационные основы и структура цифровой экономики	Применение современных информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Решение проблем цифровой безопасности	6	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
3.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Информационная и коммуникационная инфраструктура государства	4	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
4.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Система критериев для оценки развития цифровой экономики Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики.	4	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
		Итого	20	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики. Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений). Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики.	20	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
2.	Технологические основы цифровой экономики	Подключенный (умный) дом и умные города. Искусственный интеллект, робототехника, 3-D печать: экономическая эффективность, плюс и минусы. Биотехнология и решение экологических проблем в цифровой экономике.	12	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
3.	Организационные основы и структура цифровой экономики	Новые условия производства и изменение производительности. Производственная функция. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда. Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального	12	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2

		сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике.		
4.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике (трансакционный анализ).	12	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
5.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Существующие цифровые стратегии в мире. Цифровая экономика США. Цифровая экономика Китая. Цифровая экономика стран Европейского союза. Цифровая экономика стран СНГ.	12	УК-4.4, УК-10.1, УК-10.2
		Итого	68	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-4.1	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование, зачет
УК-10.1	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование, зачет
УК-10.2	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Горелов, Н. А. Развитие информационного общества: цифровая экономика : учебное пособие для вузов / Н. А. Горелов, О. Н. Кораблева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10039-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/454668

2. Лапидус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : учебник / Л.В. Лапидус. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 479 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5ad4a78dae3f27.69090312. - ISBN 978-5-16-106302-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/995938

3. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 186 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5a97ed07408159.98683294. - ISBN 978-5-16-013859-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1043213

6.2 Дополнительная литература

1. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для вузов / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00048-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/449939

2. Трофимов, В. В. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт,

2023. — 238 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01935-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/451790
3. Трофимов, В. В. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01937-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/451791

6.3 Периодические издания

1. Информатика [Текст]: ежемесячный журнал.- М.: ООО «Издательский дом «Первое сентября».-12 раз в год. – 2013-2018.
2. Информационные технологии [Текст]: теоретический и прикладной научно-технический журнал. - М.: Издательство «Новые технологии»– 12 раз в год. – 2013-2018.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com
ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

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

1. Романова, Л.В. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Цифровая экономика» для студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата). [Текст] / Л.В. Романова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Романова, Л.В. Методические указания по дисциплине «Цифровая экономика» для самостоятельной работы студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата). [Текст] / Л.В. Романова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

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

1. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
800908108 800908275;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
3. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
4. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
5. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
6. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
7. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
8. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-

YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

9. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

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

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

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

Кафедра гуманитарных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ ___ О.В. Черкасов

«19» марта 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРАВОВЕДЕНИЕ

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 1

Зачет 1 семестр

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2025

Лист согласований

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

Разработчики: доценты кафедры гуманитарных дисциплин

_____ Забара А.Л.
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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.

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

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

		материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров	- 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

		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.	питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.27 Правоведение относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 1 курсе.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Разработка и реализация проектов	**УК-2.** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	**УК-2.1.** Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений **УК-2.2.** Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера
	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	**УК-11.1** Знает определение и сущность экстремизма, терроризма, коррупции, их взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями; действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом, коррупционным поведением в различных областях жизнедеятельности и способы профилактики экстремизма, терроризма, коррупционного поведения. **УК-11.2** Умеет анализировать, толковать и применять правовые

		нормы о противодействии экстремистской деятельности, терроризму, коррупции. **УК-11.3** Владеет навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	18	18
Лекции		
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	54	54
Подготовка к практическим занятиям	54	54
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	72	72
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2
Контактная работа (всего по дисциплине)	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	Самост. работа	Всего часов	
1.	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права			2		6	8	УК-2, УК-11
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.			2		6	8	УК-2, УК-11
3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.			2		6	8	УК-2, УК-11
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)			2		6	8	УК-2, УК-11
5.	Понятие судебной системы в			2		6	8	УК-2, УК-11

	РФ. Суды РФ.							
6.	Состав правонарушения (преступления)			2		6	8	УК-2, УК-11
7.	Гражданская отрасль права			2		6	8	УК-2, УК-11
8.	Экологическая отрасль права			2		6	8	УК-2, УК-11
9.	Финансовая отрасль права			2		6	8	УК-2, УК-11
	Итого			**18**		**54**	**72**	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

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

5.3 Лекционные занятия не предусмотрены

5.4 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение**.** Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Фемида – богиня правосудия. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права.	Значение права в жизни человека. Предмет правоведения. Принципы права: общие и отраслевые. Принцип гуманизма, законности, презумпции невиновности и др. Соотношение права и закона. Функции права: регулятивная, охранительная.	2	УК-2, УК-11
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общезакрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные 2нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	2	УК-2, УК-11
3	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	Вертикальное строение права. Горизонтальное строение права. Предмет и метод отрасли права(материальный и юридический критерии). Три звена в классификации отраслей права(профилирующие, комплексные, специальные). Отрасль, подотрасль, институт права. Виды методов правового регулирования. Материальные и процессуальные	2	УК-2, УК-11

		отрасли права. Публичное и частное право.		
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	2	УК-2, УК-11
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	2	УК-2, УК-11
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	2	УК-2, УК-11
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	2	УК-2, УК-11
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	2	УК-2, УК-11
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	2	УК-2, УК-11
	ИТОГО		**18**	

5.5 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.	6	УК-2, УК-11
2.	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общезакрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	6	УК-2, УК-11

3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	Вертикальное строение права. Горизонтальное строение права. Предмет и метод отрасли права(материальный и юридический критерии). Три звена в классификации отраслей права(профилирующие, комплексные, специальные). Отрасль, подотрасль, институт права. Виды методов правового регулирования. Материальные и процессуальные отрасли права. Публичное и частное право.	6	УК-2, УК-11
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	6	УК-2, УК-11
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	6	УК-2, УК-11
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	6	УК-2, УК-11
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	6	УК-2, УК-11
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	6	УК-2, УК-11
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	6	УК-2, УК-11
	ИТОГО		**54**	

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-2			+		+	Тесты, устный опрос, зачет
УК-11			+		+	Тесты, устный опрос, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

6.1 Основная литература

1. Малько, А. В. Правоведение: учебник / А. В. Малько, В. В. Субочев. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 304 с. - ISBN 978-5-91768-752-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1105866 (дата обращения: 04.10.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Волков, А. М. Правоведение : учебник для вузов / А. М. Волков. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 274 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08442-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474892 (дата обращения: 04.10.2021).

6.2 Дополнительная литература

1. Правоведение : учебное пособие / составители Д. З. Муртаева, В. Р. Набиуллина. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175132 (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бялт, В. С. Правоведение : учебное пособие для вузов / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07626-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472120 (дата обращения: 04.10.2021).

3. Смоленский, М. Б. Правоведение: учебник/ М.Б. Смоленский. — 3-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 422 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI: https://doi.org/10.12737/17574. - ISBN 978-5-369-01534-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003513 (дата обращения: 04.10.2021). – Режим доступа: по подписке.

6.3 Периодические издания – не предусмотрено

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

6.5 Методические указания к практическим занятиям

Забара А.Л. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Правоведение» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / А.Л. Забара – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания для самостоятельной работы

Забара А.Л. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Правоведение» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / А.Л Забара – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

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

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

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине
Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель учебно-методической
комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и орга-
низация общественного питания
_____ ___ О.В. Черкасов
«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 2

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет 2 семестр

Экзамен не предусмотрен

Рязань 2025

Лист согласований

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

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин Нефедова И.Ю.

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.

1. Цели и задачи дисциплины:

Основной целью курса «Этика и психология в профессиональной деятельности» является формирование у обучающихся необходимых компетенций, уровень которых позволяет использовать знания в области этики и психологиив профессиональной деятельности, формирование теоретических знаний, необходимых для понимания собственного поведения, поведения других людей; формирование умений эффективного взаимодействия в профессиональной и личностной сферах.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

– получение необходимых теоретических знаний в области психологии, этики;
– воспитание нравственности, морали, толерантности;
– развитие умения избегать конфликтов с людьми, достигать контакта и взаимопонимания;
– понимание значимости морально-психологического климата коллектива;
– получение навыков практического применения основных принципов этикета в жизни и профессиональной деятельности.

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

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

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

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

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;	- 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

		участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные	- 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 спе-

(в сфере общественного питания)		технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	циализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для по-	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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.28 Этика и психология в профессиональной деятельности относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.3. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	36		36		
В том числе:					
Лекции	18		18		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	18		18		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	72		72		
Подготовка к практическим занятиям	72		72		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет		зачет		
Общая трудоемкость час	108		108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Предмет и задачи курса.	2		2		9	13	УК-3.3
2.	Психология общения	4		2		9	15	УК-3.3
3.	Профессиональная этика.	2		4		9	15	УК-3.3
4.	Функции и принципы этикета.	2		2		9	13	УК-3.3
5.	Этикет приветствий и знакомства.	2		2		9	13	УК-3.3
6.	Психологические и этические особенности проведения деловых бесед и переговоров.	2		2		9	13	УК-3.3
7.	Этика взаимоотношений с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности	2		2		9	13	УК-3.3
8.	Имидж делового человека	2		2		9	13	УК-3.3
	Всего	**18**		**18**		**72**	**108**	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Предшествующие дисциплины									
	Социология	+	+	+	+	+	+	+	+
	История России	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины									

	Философия	+	+	+	+	+	+	+	+
	Психология и педагогика	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям)

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК)
1.	Введение. Предмет и задачи курса	Предмет и задачи курса. Актуальность курса, объём и содержание. Нравственный аспект общения. Мораль и этика: основные понятия. Этика – учение о морали. Моральное сознание и моральная практика. Происхождение и эволюция нравственности. Свойства и функции морали. Факторы, искажающие нравственность.	2	УК-3.3
2.	Психология общения	Понятие культуры межличностного общения. Формы и общие характеристики коммуникативного процесса: стили общения, установки, барьеры. Структурные компоненты процесса общения.Общение и межличностные отношения. Барьеры общения и мотивы поведения.	4	УК-3.3
3.	Профессиональная этика	Понятие профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Основные принципы профессиональной этики. История развития деловой этики. Нравственные качества современного специалиста. Профессионализм как нравственная черта личности. Высокая эрудированность, патриотизм, гуманизм, справедливость, коммуникабельность. Честность, терпимость, объективность, надёжность. Тактичность.	2	УК-3.3
4.	Функции и принципы этикета	Функции и принципы этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Современный деловой этикет- пропуск в деловой мир.	2	УК-3.3
5.	Этикет приветствий и знакомства	Формы приветствий. Очерёдность приветствий. Особенности в правилах приветствий западноевропейских и восточных стран. Правила знакомства. Визитные карточки и их виды. Порядок обмена визитными карточками. Этикет обращения в нашей стране и за рубежом. Употребление титулов и званий.	2	УК-3.3
6.	Психологические и этические особенности проведения деловых бесед и переговоров	Подготовка к процессу переговоров. Правила встречи делегации. Рассадка по автомобилям. Визит вежливости. Программа переговоров между деловыми партнёрами. Помещение для переговоров. Правила рассадки за столом переговоров. Общие правила ведения переговоров. Тактика переговорного процесса. Этикет телефонных переговоров.	2	УК-3.3
7.	Этика взаимоотношений с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности	Этические проблемы деловой жизни. Социальная ответственность бизнеса и её сущность. Современная российская деловая этика. Характер отношений с властными структурами. Партнёрские отношения. Предприниматель и правовые нормы. Отношения с потребителями и конкурентами. Корпорации и окружающая среда.	2	УК-3.3
8.	Имидж делового человека	Понятие имиджа. Самопрезентация. Умение владеть и управлять лицом. Осанка, манеры, жесты воспитанного человека. Стандарты делового дресс-кода.	2	УК-3.3
	ИТОГО		**18**	

5.4. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	**1**	Мораль и этика: основные понятия. Этика – учение о морали. Моральное сознание и моральная практика. Происхождение и эволюция нравственности. Свойства и функции морали. Регулятивная функция морали. Бинарные и взаимообусловленные категории этики: добро-зло, счастье-несчастье, свобода-ответственность-диктат и др.	2	УК-3.3
2.	**2**	Понятие культуры межличностного общения. Формы и общие характеристики коммуникативного процесса: стили общения, установки, барьеры. Психология вербального и невербального общения. Факторы и механизмы разрешения конфликтов.	2	УК-3.3
3.	**3**	Понятие профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Основные принципы профессиональной этики. История развития деловой этики. Нравственные качества современного специалиста. Профессионализм как нравственная черта личности. Высокая эрудированность, патриотизм, гуманизм, справедливость, коммуникабельность. Честность, терпимость, объективность, надёжность. Тактичность.	4	УК-3.3
4.	**4**	Функции и принципы этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Современный деловой этикет.	2	УК-3.3
5.	**5**	Формы приветствий. Очерёдность приветствий. Особенности в правилах приветствий западно-европейских и восточных стран. Правила знакомства. Визитные карточки и их виды. Порядок обмена визитными карточками. Этикет обращения в нашей стране и за рубежом. Употребление титулов и званий.	2	УК-3.3
6.	**6**	Подготовка к процессу переговоров. Правила встречи делегации. Рассадка по автомобилям. Визит вежливости. Программа переговоров между деловыми партнёрами. Помещение для переговоров. Правила рассадки за столом переговоров. Общие правила ведения переговоров. Тактика переговорного процесса. Этикет телефонных переговоров.	2	УК-3.3
7.	**7**	Этические проблемы деловой жизни. Социальная ответственность бизнеса и её сущность. Современная российская деловая этика. Характер отношений с властными структурами. Партнёрские отношения. Предприниматель и правовые нормы. Отношения с потребителями и конкурентами. Корпорации и окружающая среда.	2	УК-3.3
8.	**8**	Понятие имиджа. Самопрезентация. Умение владеть и управлять лицом. Осанка, манеры, жесты воспитанного человека. Стандарты делового дресс-кода.	2	УК-3.3
	ИТОГО		**18**	

5.5. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	**1.**	Основные понятия морального сознания. Добро и зло. Справедливость. Справедливость и добро. Долг. Долг и ответственность. Долг и свобода Долг и личный интерес. Совесть. Долг и совесть. Доверие. Служение.	9	УК-3.3
2.	**2.**	Моральные принципы и стандарты. Высшие моральные принципы: гуманность, справедливость, свобода. Принципы, определяющие стандарты деловой этики: аккуратность, бережливость, беспристрастность, вежливость, внятность, дисциплинированность, добросовестность, конфиденциальность ин-	9	УК-3.3

		формации, корректность, лояльность, объективность, обязательность, ответственность, порядочность, прилежность, самостоятельность, скромность, тактичность, толерантность, точность, честность.		
3.	**3**	Моральные нормы, принципы и стандарты (лекция-презентация) Понятия нормы и девиации. Нормальное и отклоняющееся поведение. Понятие меры, умеренности и соразмерности. Этические принципы и логика этических учений. Этические стандарты деятельности специалистов в различных профессиональных сферах.	9	УК-3.3
4.	**4**	Нравственная структура личности и проблемы морального выбора. Трансформации нравственной структуры личности. События и переживания, обнаруживающие и изменяющие нравственную структуру личности: любовь и дружба, смерть и насилие, изменение социального статуса и идентичности. Событийные и психологические последствия морального выбора: честь и достоинство, совесть и стыд, ответственность и раскаяние, страдание (искупление) и сострадание.	9	УК-3.3
5.	**5**	Этические цели, ценности и оценки. Этическое целеполагание. Цель и смысл жизни. Конфликт целей и интересов. Система ценностей индивида, группы и общества. Динамические изменения системы ценностей (переоценка ценностей). Нравственная оценка соотношения целей и средств их достижения. Ценностная ориентация как основа целеполагания и оценки решений и действий. Критерии оценки целеполагания и средств реализации целей, исходя из ценностных ориентаций.	9	УК-3.3
6.	**6**	Логика и мотивация поступков и решений в контексте деловой и профессиональной этики. Поступок как исходный элемент нравственного поведения. Поступок и суждение. Суждение и действие. Нравственные ориентиры в регулировании поведения индивида и общества: мировоззренческие, социокультурные, профессиональные, психологические. Нравственная значимость и последствия поступков и решений. Требования к поступкам и решениям в деловой и профессиональной этике.	9	УК-3.3
7.	**7**	Этикет деловых отношений. Детерминанты деловой коммуникации (отношение к рабочему и личному времени, отношение общественному и личному пространству, отношение к информации, отношение к социальному статусу, должности, званию и профессионализму). Этикетные формулы (правила) в устной и письменной коммуникации (приветствие, прощание, комплименты, поздравление, извинение и др.). Субординация и этикет в ситуациях делового общения (знакомство, представление, отчеты, доклады, просьбы, благодарность и подарки).	9	УК-3.3
8.	**8**	Этические аспекты имиджа. Имидж делового человека. Факторы формирования имиджа воспитанного делового человека: внешний облик, манера поведения, жизненная позиция (стиль мышления) и речь. Дифференциалы жизненной позиции: отношение к себе, другим людям, общностям людей (толерантность), отношение к событиям и общественному мнению (социальная активность), сформированность идентичности. Факторы формирования деловой репутации. Соблюдение этического кодекса в деловой и личностной коммуникации. Закономерности восприятия имиджа.	9	УК-3.3
	ИТОГО		**72**	

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

Перечень компетенций	**Виды занятий**					**Формы контроля**
	Л	*Лаб*	*Пр.*	*КР/КП*	*СРС*	
УК-3	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

6.1. Основная литература:

1. Лавриненко, В. Н. Психология и этика делового общения [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / В. Н. Лавриненко. – М. :Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт».

6.2. Дополнительная литература:

1. Солганик, Г. Я. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Г. Я. Солганик. – М. :Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт».
2. Родыгина, Н. Ю.Этика деловых отношений. [Электронный ресурс] :учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. Ю. Родыгина – М. : Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт»
3. Жохова, А. С. Культура общения : Учеб.пособие в 3-х ч. / Жохова, Антонина Степановна. – Рязань : РГРТА, 2001. – 72 с.
4. Ильин, В. А.Психология лидерства. [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата и магистратуры / В. А. Ильин. – М. :Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт».
5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Главчева, Светлана Ивановна, Чередниченко, Лариса Евгеньевна. – СПб. : Троицкий мост, 2012. – 208 с. – ЭБС «Троицкий мост».

6.3. Программное обеспечение не предусмотрено.

6.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com
2. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru
3. ЭБ РГАТУ –Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB
4. ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

6.5. Методические указания для практических занятий

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Этика и психология в профессиональной деятельности» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

6.6. Методические указания для самостоятельной работы

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Этика и психология в профессиональной деятельности» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

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

№	Программный продукт
1.	«Сеть КонсультантПлюс»
2.	7-Zip
3.	Adobe Acrobat Reader
4.	Advego Plagiatus
5.	Edubuntu 16
6.	eTXT Антиплагиат
7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox

11.	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12.	Opera
13.	Thunderbird
14.	Windows Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15.	WINE
16.	Альт Образование 9
17.	ВКР ВУЗ
18.	Справочно-правовая система "Гарант"

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1 **Семестр** 1

Курсовая(ой) работа/проект __-___**семестр** **Зачет** 1 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года №1047

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

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

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Введение в технологии продуктов питания» является введение первокурсника в область выбранного при поступлении в ВУЗ направления будущей профессиональной деятельности, под которым понимается кулинарное производство и реализация продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

– изучение роли и функций, выполняемых общественным питанием как отрасли народного хозяйства; основных направлений развития;

- рассмотрение исторического процесса формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства; становление кулинарного образования на профессиональный уровень;

- изучение особенностей состава функциональных групп предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностипри

1	2	3	4
		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияи полученныхкомпетенци йтребованиямк квалификации работника.

1	2	3	4
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; - 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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

1	2	3	4
		мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью .	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; - осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.29 «Введение в технологии продуктов питания» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

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

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

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельность в других областяхи (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

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, установленных университетом. Компетенцииможет раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-4 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	18	18
В том числе:	-	-
Лекции	18	18
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Самостоятельная работа (всего)	54	54
В том числе:	-	-
Подготовка к опросам на лекции	26	26
Подготовка реферата	28	28
Контроль		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	72	72
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2
Контактная работа (по учебным занятиям)	18	18

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания	2	-	4	6	ОПК-4.1 ОПК-4.3
2	Появление и развитие кулинарии	2	-	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.3
3	Роль питания в жизни человека	2	-	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.3
4	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	2	-	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.3
5	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	2	-	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.3
6	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	2	-	8	10	ОПК-4.1 ОПК-4.3
7	Контроль качества пищевой продукции	2	-	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.3
8	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции	2	-	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.3
9	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	2	-	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.3

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Последующие дисциплины										
1.	Физиология питания			+						
2.	Технология продукции общественного питания	+	+			+	+			
3.	Технология пищевых производств	+	+			+	+			
4.	Контроль качества сырья и готовой продукции на					+		+		

	предприятиях общественного питания									
5.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+		+		+	
6.	Национальная кухня	+	+				+			
7.	Санитария и гигиена питания					+				+
8.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	+		+			+			

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания	1	ОПК-4.1 ОПК-4.3
2.	2	Появление и развитие кулинарии	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
3.	3	Роль питания в жизни человека	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
4.	4	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
5.	5	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
6.	6	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
7.	7	Контроль качества пищевой продукции	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
8.	8	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
9.	9	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)– не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания	Перспективные направления развития общественного питания	4	ОПК-4.1 ОПК-4.3
2.	Появление и развитие кулинарии	Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
3.		Научные направления развития технологии производства продуктов	4	ОПК-4.1 ОПК-4.3
4.	Роль питания в жизни человека	Теории питания	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
5.		Производство продуктов функционального назначения	4	ОПК-4.1 ОПК-4.3
6.	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	Предприятия «быстрого питания»	4	ОПК-4.1 ОПК-4.3
7.		Кофейни – перспективный сегмент ресторанного рынка	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
8.	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов	6	ОПК-4.1 ОПК-4.3
9.	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	Виды меню	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
10.		Производство продуктов лечебного и профилактического назначения	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
11.		Производство продуктов детского и школьного питания	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
12.		Производство продуктов питания людей преклонного возраста	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
13.	Контроль качества пищевой продукции	Разработка и содержание нормативной и технологической документации. Технические условия, стандарт предприятия, технико-технологические карты	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
14.		Технические условия, стандарт предприятия, технико-	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3

		технологические карты		
15.		Формирование качества продукции общественного питания в процессе технологического цикла производства	2	ОПК-4.1 ОПК-4.3
16.	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции	Характеристика основных видов обслуживания. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное, частичное, комбинированные методы обслуживания	6	ОПК-4.1 ОПК-4.3
17.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Виды контроля за предприятиями общественного питания. Периодичность проведения контроля специалистами пищевых лабораторий, санитарно-эпидемиологических учреждений и других организаций, отражение результатов контроля	6	ОПК-4.1 ОПК-4.3

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

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

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ОПК-4.1	+	-	+	Опрос на лекции, реферат, зачет
ОПК-4.3	+	-	+	Опрос на лекции, реферат, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467530
2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882
3. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. – 736 с. : ил. – ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html

6.2 Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И.

Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8 : 809-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

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

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

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

6.3Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования«Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». – 2009- . - Рязань, 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. – ISSN0042-8833.–Текст : непосредственный.
3.Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль -. –Москва : Пищевая промышленность, 2016-.–Ежемес. – ISSN0235-2486.– Текст : непосредственный.
4.Пищевая технология :научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 -. –Краснодар, 2016. –Двухмес. –ISSN0579-3009. -Текст : непосредственный.
5.Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing : TechniguesandTechnology): науч.журн. / учредитель : ФГБОУ ВОКемеровский государственный университет. –1998-. – Кемерово, 2020. –Ежекварт. –ISSN2074-9414. -Текст :непосредственный.
6.Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК –продукты здорового питания : науч. –теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. –2013- . – Воронеж, 2016 – 2018. –Двухмес. –ISSN2311-6447. –Текст : непосредственный.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрено.

6.6 Методические указания к практическим занятиям – не предусмотрено.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания(уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс]. – Рязань :ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –11 с. - ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

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

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows

	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]
http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

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

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

О.В.Черкасов
«__19_»_марта____2025___ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура и спорт

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **очная**

(очная, заочная)

Курс **1** **Семестр** **1**

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрен **Зачет** **1** **семестр**

Экзамен не предусмотрен рабочим планом

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

Разработчики:

Ст. преподаватель кафедры ФК и С_____ _____Д.А. Федяшов
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Доцент кафедры ФК и С _____ _____ Т.А. Сидиренко
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

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

Зав. кафедрой ФК и С_____ _____ И.В. Федоскина
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

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

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

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

		передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня

		продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной	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

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» сокращенное название «ФК и С», реализуется в базовой части блока Б1.О.30, в объеме не менее 72 академических часов (2 ЗЕТ), реализуемый в 1 семестре 1 курса обучения;

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

-методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в томчисле здоровьесбереже-ние)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленностидля обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7. 1.Знает основные средства и методы физического воспитания УК-7.2. Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных УК-7.3.Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры					
		1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего)	72	72					
В том числе:	-		-	-		-	-
Лекции	18	18					
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	54	54					
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
Другие виды аудиторной работы							
Самостоятельная работа (всего)							
В том числе:	-		-	-		-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)							
Расчетно-графические работы							
Реферат							
Другие виды самостоятельной работы							
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет					
Общая трудоемкость час	72	72					
Зачетные Единицы Трудоемкости	2						

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Физическая культура и спорт в вузе	2					2	УК – 7
2.	Естественно-научные, социально-биологические основы физической культуры	2					2	УК – 7
3.	Физическая культура как здоровье сберегающий фактор	2					2	УК – 7
4.	Физические качества и методика их развития	2					2	УК – 7
5	Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания	2					2	УК – 7
6	Спортивная тренировка	2					2	УК – 7
7	Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	2					2	УК – 7
8	Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями	2					2	УК – 7
9	Профессионально-прикладная физическая подготовка	2					2	УК – 7
10	Легкоатлетическая подготовка			18			18	УК – 7
11	Атлетическая подготовка			36			36	УК – 7

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

Не предусмотрено

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	трудоемкость	Формируемые компетенции
1	**Физическая культура и спорт в вузе**	1. Виды физической культуры 2. Основные функции физической культуры и спорта в образовательном процессе 3. Физическая культура и спорт как средства физического и спортивного совершенствования 4. Физическое воспитание в профессиональной подготовке 5. Гуманитарные функции физической культуры 6. Организация проведения занятий по дисциплине «Физическая культура и спорт»	2	УК-7
2	**Естественно-научные, социально-биологические основы**	1. Организм человека как единая биологическая система. Влияние внешних факторов на организм человека 2. Физическая и умственная деятельность человека. Утомление и	2	УК-7

	физической культуры	переутомление при физической и умственной работах 3.Основные причины воздействия внешней среды при выполнении профессиональной деятельности 4. Адаптация организма человека к физической и умственной нагрузке 5. Изменения обмена веществ под воздействием при целенаправленной физической нагрузке 6. Влияние физической нагрузки на кровь, кровеносную систему 7. Воздействие физической тренировки на сердечно-сосудистую систему 8. Влияние физической тренировки на дыхательную систему 9. Влияние физической нагрузки на системы пищеварения, выделения, терморегуляции и желез внутренней секреции 10. Влияние физической нагрузки на опорно-двигательный аппарат 11. Влияние физической нагрузки на сенсорные системы 12. Влияние физической нагрузки на нервную и гуморальную регуляцию 13. Формирование двигательного навыка в процессе занятий физической культурой и спортом		
3	**Физическая культура как здоровье сберегающий фактор**	1. Основные факторы, оказывающие влияние на состояние человека 2. Здоровье сберегающие факторы 3. Адаптационные процессы организма студента 4. Содержательные характеристики составляющих рационального образа жизни	2	УК-7
4	**Физические качества и методика их развития**	1. Развитие физических качеств 2. Развитие силы. Основные понятия 3. Развитие быстроты 4. Развитие выносливости 5. Развитие ловкости (координационных способностей) 6. Развитие гибкости	2	УК-7
5	**Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания**	1. Методические принципы физического воспитания. 2. Средства физического воспитания 3. Методы физического воспитания 4. Основы обучения движениям. Этапы обучения движениям 5. Формирование психических качеств, черт, свойств личности в процессе физического воспитания 6. Общая физическая подготовка. 7. Специальная физическая подготовка 8. Спортивная подготовка	2	УК-7

		9. Интенсивность физических нагрузок 10. Значение мышечной релаксации 11. Коррекция телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта 12. Формы занятий физическими упражнениями 13. Построение и структура учебно-тренировочного занятия 14. Общая и моторная плотность занятия		
6	**Спортивная тренировка**	1.Основные понятия 1. 2. Сущность спортивной тренировки, ее задачи 1. 3. Методические принципы спортивной тренировки 1. 4. Методы спортивной тренировки 1. 5. Явление "положительного" переноса 1. 6. Разделы спортивной подготовки 7. Планирование учебно-тренировочного процесса	2	УК-7
7	**Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом**	1. Основные понятия 1. 2. Организация медико-биологического контроля 1. 3. Методы оценки функционального состояния, физического развития занимающихся 4. Оценка сердечно-сосудистой системы и физической работоспособности 5. Оценка дыхательной системы 6. Оценка нервно-мышечной системы 1. 7. Оценка опорно-двигательного аппарата 1. 8. Оценка слухового анализатора и вестибулярного аппарата 1. 9. Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом	2	УК-7
8	**Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями**	1. Методика самостоятельных занятий 1. 2. Основные понятия 1. 3. Формы и содержание самостоятельных занятий 4. Выбор систем физических упражнений и видов спорта для самостоятельных тренировочных занятий 1. 5. Средства и методы занятий избранным видом спорта 1.	2	УК-7

		6. Занятия физическими упражнениями 1. 7. Организация самостоятельных тренировочных занятий 8. Планирование самостоятельных занятий 9. Управление процессом самостоятельных занятий 1. 10. Содержание самостоятельных занятий 1. 11. Занятия физической культурой и спортом в течении дня 12. Медико-биологические средства восстановления 13. Физические упражнения как средства реабилитации 14. Общие требования к проведению массажа 15. Противопоказания к проведению массажа		
9	**Профессионально-прикладная физическая подготовка**	**1.** Основные понятия 2. Физическая подготовленность как один из факторов успешности освоения профессиональных компетенций 3. ППФП студентов различных специальностей 4. Виды спорта и физические упражнения для достижения цели ППФП 5. Формы организации ППФП 6. Особенности ППФП 7. Особенности требований к физической подготовке на разных этапах обучения	2	УК-7

5.4 Лабораторные занятия

Не предусмотрено

5.5 Практические занятия (семинары)

№ занятия	Номер раздела дисциплины	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость (час)	Формируемые компетенции
1	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ. Бег на короткие дистанции. Техника низкого старта. Прыжки в длину с места.	2	УК-7
2	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег с ускорениями. Бег по пересеченной местности. Прыжки в длину с места.	2	УК-7
3	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег с ускорениями. Бег по пересеченной местности. Прыжки в длину с места.	2	УК-7
4	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Бег на короткие дистанции. Низкий старт. Финиш. Техника бега. Техника высокого старта. Ознакомление с техническими приемами, применяемыми на	2	УК-7

			соревнованиях.		
5	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на короткие дистанции. Эстафета 4*100 м. Техника передачи эстафеты. Прием контрольных нормативов (100 м)	2	УК-7
6	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка, бег на средние дистанции. Прыжки в длину с места.	2	УК-7
7	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Техника бега, высокий старт. Финиш. Спортивные игры по выбору.	2	УК-7
8	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Техника бега, высокий старт. Финиш. Спортивные игры по выбору.	2	УК-7
9	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ. Прием контрольных нормативов (кросс).	2	УК-7
10	11	1,2	Разминка. Техника выполнения упражнений на тренажерах.	2	УК-7
11	11	1,2	Разминка. Освоение комплекса упражнений для проработки мышц пресса, плечевого пояса.	2	УК-7
12	11	1,2	Разминка. Освоение комплекса упражнений для мышц пресса, нижних конечностей, спины. Перекладина, брусья.	2	УК-7
13	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины. Стретчинг. Особенности связочного аппарата человека.	2	УК-7
14	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Понятие круговой тренировки.	2	УК-7
15	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7
16	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7
17	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	УК-7
18	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7
19	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7
20	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	УК-7
21	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних	2	УК-7

			конечностей. Перекладина, брусья.		
22	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7
23	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	УК-7
24	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7
25	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг. Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки)	2	УК-7
26	11	1,2	разминка. Круговая тренировка. Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки)	2	УК-7
27	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7

5.6 Самостоятельная работа только для студентов, имеющих освобождение от занятий физическим воспитанием и относящихся к специальной медицинской группе и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Студенты, имеющие освобождение от занятий физическим воспитанием и относящиеся к специальной медицинской группе, выполняют:

1. Сдают тесты определяющие уровень физического развития.
2. Пишут рефераты по тематике своего заболевания, с приложением справки о данном заболевании.
3. Последующие рефераты пишут по утвержденному плану рефератов кафедрой «Физического воспитания».

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-7	+		+			Выполнение контрольных нормативов, теоретического тестирования, оформление и защита рефератов (для студентов отнесенных к спецмедгруппе (студенты с ограниченными возможностями)), зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Муллер, Арон Беркович. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА [Электронный ресурс] : Учебник и практикум / Арон Беркович ; Муллер А.Б., Дядичкина Н.С., Богащенко Ю.А. - М. : Издательство Юрайт, 2016. - 424. - (Бакалавр. Прикладной курс). – Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/thematic/?id=urait.content.AE7D793C-0120-4F4B-A338-4F2F27A41C8F&type=c_pub

2. Письменский И.А., Аллянов Ю.Н. Физическая культура [Электронный ресурс] Учебник для академического бакалавриата 2014. - Режим доступа::http://www.biblio-online.ru - ЭБС “Юрайт

3. Физическая культура студента [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф. В.И. Ильинича. - М. : Гардарики, 2005. - 448 с.

4. Холодов, Ж.К. Теория и методика физической культуры и спорта [Текст]: учебное пособие для студентов вузо / Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. – М.: Академия, 2011. 480 с.

Дополнительная литература

1. Виленский, М.Я. Физическая культура и здоровый образ жизни студента [Текст]: учебное пособие для бакалавров / Виленский М.Я., Горшков А.Г. – М.: КНОРУС, 2013. – 240 с.

3.Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебник / Барчуков И.С. – М.: Кнорус, 2011. – 368 с.

2. Бароненко, В.А. Здоровье и физическая культура студента [Текст]: учебное пособие / Бароненко В.А., В.А., Рапопорт Л.А. М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2009. – 336с.

3. Физическая культура студента и жинь: учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф.В.И. Ильинича.-М.: Гардарики, 2010.- 336 с.

4 . Годик, М.А. Физическая подготовка футболистов [Текст]: Годик М.А.. –М.: ЧЕЛОВЕК, 2009, 272 с.

5. Холодов, Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебное пособие / Холодов Ж.к., Кузнецов В.С.. – М.: Академия, 2009. – 480 с.

6. Ильинич, В.И. Физическая культура студента [Текст]: / Ильинич В.И. – М.: Гардарики, 2005, 436 с.

7. Евсеев, Ю. И. Физическая культура [Текст]: учебное пособие / Евсеев Ю.И. – Ростов-на-Дону: Феникс,2010. – 444 с.

8.Димова А.Л. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов [Электронный ресурс]: методическое пособие для самостоятельной работы студентов/ Димова А.Л., Чернышева Р.В.— Электрон. текстовые данные.— Смоленск: Маджента, 2004.— 60 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9881.— ЭБС «IPRbooks»

6.2 Периодические издания не предусмотрено

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

«Юрайт». - Режим доступа: https://biblio-online.ru
ЭБС «IPRbooks». - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru
Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp Гарант–Режим доступа: http://www.garant.ru
«Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru

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

1. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях 800908108 800908275;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
1096-200527-113342-063-1315;
3. Office 365 для образования E1 (преподавательский)
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
4. ВКР ВУЗ
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
5. «Сеть КонсультантПлюс»
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
6. Windows 7
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
7. Windows xp
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
8. Windows 7 Pro
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
9. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

О.В.Черкасов
«_19_» __марта____ 2025 г.

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(и))«Технология организации ресторанного дела» _____

Квалификация выпускника _____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____

Курс _1, 2, 3_____ Семестр_ 2, 3, 4, 5, 6_____

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено Зачет _6____семестр

Экзамен не предусмотрено

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственногообразовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 года № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

Разработчики:

Ст. преподаватель кафедры ФК и С_____ _____Д.А. Федяшов
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Доцент кафедрыФК и С_____ _____Т.А. Сидоренко
(должность, кафедра)(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_19» марта 2025 г., протокол № 8

Зав. кафедрой ФК и С_____ _____И.В. Федоскина
(должность, кафедра)(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

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

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

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

		предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг	**организационно-**	оценка условий поставки	- продовольственное

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

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

		оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» сокращенное название «ЭД по ФК и С», реализуется в базовой части блока Б1.О.31, в объеме не менее 328 академических часов, реализуемый во 2,3,4,5,6 семестрах 1-3 курсов обучения;

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

-методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

-технологическое оборудование;

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в томчисле здоровьесбереже-ние)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7. 1.Знает основные средства и методы физического воспитания УК-7.2. Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных УК-7.3.Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры					
		1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего)	328		72	72	72	54	58
В том числе:	-		-	-		-	-
Лекции							
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	186		72	54	60		
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
Другие виды аудиторной работы							
Самостоятельная работа (всего)							
В том числе:	-		-	-		-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)							
Расчетно-графические работы							
Реферат							
Другие виды самостоятельной работы	142			18	12	54	58
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)			зачет		зачет		зачет
Общая трудоемкость час	328		72	72	72	54	58
Зачетные Единицы Трудоемкости							

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Легкоатлетическая подготовка			98		70	168	УК-7
2.	Игровые виды (мини-футбол, волейбол)			48		32	80	УК-7
3.	Атлетическая подготовка			38		30	68	УК-7
4.	ППФП			2		10	12	УК-7

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи
Не предусмотрено

5.3 Лекционные занятия
Не предусмотрено

5.4 Лабораторные занятия
Не предусмотрено

5.5 Практические занятия (семинары)
1 курс 2 семестр

№ занятия	Номер раздела дисциплины	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость (час)	Формируемые компетенции
1	2	3,	Волейбол: элементы приема мяча сверху, снизу. Передача мяча сверху в парах. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
2	2	3,	Волейбол: разминка. Техника ведения мяча, подачи снизу, передачи сверху, снизу. Правила игры. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
3	2	3,	Волейбол: прием мяча сверху, снизу, подачи, передачи. Индивидуальные командные действия. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
4	2	3,	Волейбол: Элементы нападающего удара. Тактика игры. Командные действия. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
5	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
6	2	3,	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
7	2	3,	Волейбол: совершенствование передач мяча в различных направлениях. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
8	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
9	2	3, 4	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
10	2	3, 4	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
11	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
12	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
13	2	3, 4	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
14	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
15	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка	2	УК-7

			подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.		
16	1	Стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на короткие дистанции. Ознакомление с практическими приемами, применяемыми на соревнованиях.	2	УК-7
17	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег на средние дистанции. Тактические приемы.	2	УК-7
18	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Эстафета 4*100 м. Бег 200 м. Тактика бега.	2	УК-7
19	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на длинные дистанции. Высокий старт. Прыжки в длину с места.	2	УК-7
20	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на длинные дистанции. Высокий старт. Прыжки в длину с места	2	УК-7
21	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег на средние дистанции. Тактические приемы.	2	УК-7
22	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов 100 м.	2	УК-7
23	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники прыжка в длину с места.	2	УК-7
24	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общей физической подготовленности.	2	УК-7
25	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов (кросс).	2	УК-7
26	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	УК-7
27	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
28	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
29	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общей физической подготовленности.	2	УК-7
30	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	УК-7
31	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов (кросс).	2	УК-7
32	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование	2	УК-7

			общефизической подготовленности.		
33	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
34	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общей физической подготовленности.	2	УК-7
35	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	УК-7
36	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	УК-7

2 курс 3 семестр

№ занятия	№ раздела	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость(час)	Формируемые компетенции
1	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ. Обучение общеразвивающим упражнениями с предметами. Бег на короткие дистанции.	2	УК-7
2	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег с ускорениями. Бег по пересеченной местности. Прыжки в длину с места.	2	УК-7
3	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Бег на короткие дистанции. Низкий старт. Финиш. Техника бега.	2	УК-7
4	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег на короткие дистанции. Прием контрольных нормативов (100 м). Стретчинг.	2	УК-7
5	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Основные методические особенности составления разминочного комплекса упражнений. Спортивные игры по выбору.	2	УК-7
6	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Бег по пересеченной местности. Особенности упражнений с использованием гимнастической стенки. Спортивные игры по выбору.	2	УК-7
7	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Совершенствование общефизической подготовленности. Спортивные игры по выбору.	2	УК-7
8	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. Совершенствование общефизической подготовленности. Спортивные игры по выбору.	2	УК-7
9	3	1,2, 3	Разминка, ознакомление с тренажерами. Техника безопасности. Методические аспекты выполнения упражнений.	2	УК-7
10	3	1,2, 3	Разминка. Техника выполнения упражнений на тренажерах.	2	УК-7
11	3	1,2, 3	Разминка. Освоение комплекса упражнений	2	УК-7

			для проработки мышц пресса, плечевого пояса.		
12	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины. Стретчинг. Особенности связочного аппарата человека.	2	УК-7
13	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Понятие круговой тренировки.	2	УК-7
14	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7
15	3	1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	УК-7
16	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7
17	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7
18	3	1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	УК-7
19	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7
20	3	1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	УК-7
21	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7
22	3	1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки)	2	УК-7
23	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц пресса, нижних конечностей. Перекладина, брусья.	2	УК-7
24	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7
25	3	1,2, 3	разминка. Круговая тренировка. Брусья, перекладина.	2	УК-7
26	3	1,2, 3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7
27	3	1,2,3	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг.	2	УК-7

2 курс 4 семестр

№ занятия	№ раздела дисциплины	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоем-кость (час)	Формируемые компетенции
1	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7

2	2	3,	Волейбол: судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
3	2	3,	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
4	2	3,	Волейбол: совершенствование техники элементов. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
5	2	3,	Волейбол: закрепление и совершенствование техники верхней прямой подачи.учебная игра.	2	УК-7
6	2	3,	Волейбол: совершенствование передач мяча в различных направлениях. Учебная игра.	2	УК-7
7	2	3,	Волейбол: совершенствование верхней прямой подачи по зонам.	2	УК-7
8	2	3,	Волейбол: обучение нападающему удару. Учебная игра.	2	УК-7
9	2	3,	Волейбол: Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки). Судейство. Обработка подачи, приемы снизу, передачи сверху. Двухсторонняя игра.	2	УК-7
10	1	Стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники бега на кроссовые дистанции. Развитие общей выносливости организма студентов.	2	УК-7
11	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники низкого старта и стартового ускорения.	2	УК-7
12	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов 100 м.	2	УК-7
13	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование физического качества выносливости и гибкости.	2	УК-7
14	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование выполнения упражнений на гимнастической стенке.	2	УК-7
15	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие общей выносливости.	2	УК-7
16	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	УК-7
17	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
18	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
19	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	УК-7
20	4	1,2,3,	Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
21	1	Стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка.	2	УК-7

			ОРУ. Совершенствование техники бега на кроссовые дистанции. Развитие общей выносливости организма студентов.		
22	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование техники низкого старта и стартового ускорения.	2	УК-7
23	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Прием контрольных нормативов 100 м.	2	УК-7
24	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование физического качества выносливости и гибкости.	2	УК-7
25	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование выполнения упражнений на гимнастической стенке.	2	УК-7
26	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие общей выносливости.	2	УК-7
27	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Совершенствование общефизической подготовленности.	2	УК-7
28	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
29	1	стадион	Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7
30	4	1,2,3,	Развитие профессионально-значимых качеств.	2	УК-7

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1, 2	Составление разминочного комплекса	12	УК-7
2	1, 3	Составление комплексов упражнений направленных на повышение подвижности суставов, развитие гибкости	18	УК-7
3	1,2,3,4	Физическая культура в жизни студента и его будущей профессиональной деятельности	54	УК-7
4	1,2,3,4	Профилактика возможных осложнений, состояний перетренированости при занятиях физической культурой и спортом	58	УК-7

Для студентов, имеющих ограничениефизической нагрузки на занятиях по дисциплине «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту», относящихся к специальной медицинской группе или имеющих отклонения в состоянии здоровья.

Студенты, имеющие освобождение от физической нагрузки и относящиеся к специальной медицинской группе, выполняют:

1. Сдают тесты определяющие уровень физического развития.
2. Пишут рефераты по тематике своего заболевания, с приложением справки о данном заболевании.
3. Последующие рефераты пишут по утвержденному плану рефератов кафедрой

«Физического воспитания».

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-7			+		+	Выполнение контрольных нормативов, оформление и защита рефератов, зачет

6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Муллер, Арон Беркович. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА [Электронный ресурс]: Учебник и практикум / Арон Беркович ;Муллер А.Б., Дядичкина Н.С., Богащенко Ю.А. - М. : Издательство Юрайт, 2016. - 424. - (Бакалавр.Прикладной курс). – Режим доступа :http://www.biblio-online.ru/thematic/?id=urait.content.AE7D793C-0120-4F4B-A338-4F2F27A41C8F&type=c_pub

2. Письменский И.А., Аллянов Ю.Н. Физическая культура [Электронный ресурс] Учебник для академическогобакалавриата 2014. - Режим доступа::http://www.biblio-online.ru - ЭБС “Юрайт

3. Физическая культура студента [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф. В.И. Ильинича. - М. :Гардарики, 2005. - 448 с.

4. Холодов, Ж.К. Теория и методика физической культуры и спорта [Текст]: учебное пособие для студентов вузо / Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. – М.: Академия, 2011. 480 с.

Дополнительная литература

1. Виленский, М.Я. Физическая культура и здоровый образ жизни студента [Текст]: учебное пособие для бакалавров / Виленский М.Я., Горшков А.Г. – М.: КНОРУС, 2013. – 240 с.

3.Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебник / Барчуков И.С. – М.: Кнорус, 2011. – 368 с.

2. Бароненко, В.А. Здоровье и физическая культура студента [Текст]: учебное пособие / Бароненко В.А., В.А., Рапопорт Л.А. М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2009. – 336с.

3. Физическая культура студента и жинь: учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф.В.И. Ильинича.-М.: Гардарики, 2010.- 336 с.

4 . Годик, М.А. Физическая подготовка футболистов [Текст]: Годик М.А.. –М.: ЧЕЛОВЕК, 2009, 272 с.

5. Холодов, Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебное пособие / Холодов Ж.к., Кузнецов В.С.. – М.: Академия, 2009. – 480 с.

6. Ильинич, В.И. Физическая культура студента [Текст]: / Ильинич В.И. – М.: Гардарики, 2005, 436 с.

7. Евсеев, Ю. И. Физическая культура [Текст]: учебное пособие / Евсеев Ю.И. – Ростов-на-Дону: Феникс,2010. – 444 с.

8.Димова А.Л. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов [Электронный ресурс]: методическое пособие для самостоятельной работы студентов/ Димова А.Л., Чернышева Р.В.— Электрон.текстовые данные.— Смоленск: Маджента, 2004.— 60 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9881.— ЭБС «IPRbooks»

6.2 Периодические издания не предусмотрено

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

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

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

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

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

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

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

«19» марта 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ РОССИЙСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННОСТИ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____*бакалавриат*_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

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

Квалификация выпускника ___*бакалавр*_____

Форма обучения_____*очная*_____
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс _____1_____ **Семестр**_____1_____

Курсовая(ой) работа/проект ___-___ **семестр** **Зачет с оценкой** __1__ **семестр**

Экзамен ____-____**семестр**

Рязань 2025

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

Разработчик, канд. псих. наук,
Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.
(кафедра) (Ф.И.О.)

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

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Чивилева И.В.
(кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:

Основной целью преподавания дисциплины «**Основы российской государственности**» является формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачи:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политикокультурном контексте;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;
- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;
- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;
- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).

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

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять

		предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и

общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)		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 лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.О.32.

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

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание,

ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

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

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

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Межкультурное взаимодействие	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории.
		УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.
		УК-5.3 Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий.
		УК-5.4. Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
		УК-5.5 Умеет прогнозировать

		социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	54	54			
В том числе:					
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36	36			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	18	18			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой			
Общая трудоемкость час	72	72			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	54	54			

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Что такое Россия	2		6		2	10	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
2.	Российское государство-цивилизация	4		4		4	12	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
3.	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	4		10		4	18	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
4.	Политическое устройство России	4		6		4	14	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
5.	Вызовы будущего и развитие страны	4		10		4	18	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
	Итого	**18**		**36**		**18**	**72**	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предшествующие дисциплины						
Последующие дисциплины						
1.	Иностранный язык	+	+	+	+	+
2.	Философия	+	+	+	+	+
3.	Правоведение	+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Что такое Россия	Современная Россия: цифры и факты, достижения и герои	2	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
2.	Российское государство-цивилизация	Цивилизационный подход: возможности и ограничения. Философское осмысление России как цивилизации	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
3.	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	Мировоззрение и идентичность. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
4.	Политическое устройство России	Конституционные принципы и разделение властей. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
5.	Вызовы будущего и развитие страны	Актуальные вызовы и проблемы развития России. Сценарии развития российской цивилизации	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
	Итого		**18**	

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Многообразие российских регионов. Испытания и победы России. Герои страны, герои народа	6	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
2.	2.	Применимость и альтернативы цивилизационного подхода. Российская цивилизация в академическом дискурсе	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
3.	3.	Ценностные вызовы современной политики. Концепт мировоззрения в социальных науках. Системная модель мировоззрения. Ценности российской цивилизации. Мировоззрение и государство	10	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
4.	4.	Власть и легитимность в конституционном преломлении. Уровни и ветви власти. Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие	6	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
5.	5.	Россия и глобальные вызовы. Внутренние вызовы общественного развития. Образы будущего России. Ориентиры стратегического развития. Сценарии развития российской цивилизации	10	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
		ИТОГО	**36**	

5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Многообразие российских регионов. Испытания и победы России. Герои страны, герои народа	2	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
2.	2.	Применимость и альтернативы цивилизационного подхода. Российская цивилизация в академическом дискурсе	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
3.	3.	Ценностные вызовы современной политики. Концепт мировоззрения в социальных науках. Системная модель мировоззрения. Ценности российской цивилизации. Мировоззрение и государство	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
4.	4.	Власть и легитимность в конституционном преломлении. Уровни и ветви власти. Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
5.	5.	Россия и глобальные вызовы. Внутренние вызовы общественного развития. Образы будущего России. Ориентиры стратегического развития. Сценарии развития российской цивилизации	4	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-5.4, УК-5.5
		ИТОГО	**18**	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов(работ). Не предусмотрено

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

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-5.1	+		+		+	Устный опрос, тестирование, зачет с оценкой
УК-5.2	+		+		+	Устный опрос, тестирование, зачет с оценкой
УК-5.3	+		+		+	Устный опрос, тестирование, зачет с оценкой
УК-5.4	+		+		+	Устный опрос, тестирование, зачет с оценкой
УК-5.5	+		+		+	Устный опрос, тестирование, зачет с оценкой

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Аузан А.А., Никишина Е.Н. Социокультурная экономика: как культура влияет на экономику, а экономика — на культуру. М.: Экономический факультет МГУ имени М. В. Ломоносова, 2021.

2. Голосов Г.В. Сравнительная политология. СПб: Изд-во Европ. ун-та в Санкт Петербурге, 2022.

3. Джессоп Б. Государство: прошлое, настоящее, будущее. М.: «Дело», 2019.

4. Марасанова В.М., Багдасарян В.Э., Иерусалимский Ю.Ю., Дмитриев М.В., Дементьева В.В., Любичанковский С.В., Урядова А.В., Федюк В.П. Изучение истории российской государственности: учебные материалы образовательного модуля. Учебно-методическое пособие и УМК для вузов. Ярославль: «Индиго», 2023.

5. Миллер А.И. Нация, или Могущество мифа. СПб: Изд-во Европ. ун-та в Санкт-Петербурге, 2016.

6. Орлов А.С., Георгиева Н.Г., Георгиев В.А., Сивохина И.А. История России. М.: «Проспект», 2023 г.

7. Патрушев С.В. Институциональная политология: Современный институционализм и политическая трансформация России. М.: ИСП РАН, 2006.

8. Соловьев А.И. Принятие и исполнение государственных решений. М.: Аспект Пресс, 2017

9. Туровский Р.Ф. Политическая регионалистика. М.: ГУ-ВШЭ, 2008

10. Хархордин О.В. Основные понятия российской политики. М.: Новое литературное обозрение, 2011.

6.2. Дополнительная литература

1. Алексеева Т.А. Современная политическая мысль (XX–XXI вв.): Политическая теория и международные отношения. М., 2019.

2. Браславский Р.Г. Цивилизационная теоретическая перспектива в социологии // Социологические исследования, 2013, № 2, с. 15 -24.

3. Браславский Р.Г. Эволюция концепции цивилизации в социоисторической науке в конце XVIII — начале XX века. Журнал социологии и социальной антропологии, 2022, 25(2): с. 49–79. Документ зарегистрирован № МН-11/1516-ПК от 21.04.2023 Гвоздюк А.А. (Минобр) Страница 46 из 50. Страница создана: 21.04.2023 17:33 45

4. Ледяев В.Г. Социология власти. Теория и опыт эмпирического исследования власти в городских сообществах. М.: ВШЭ, 2012.

5. Малахов В.С. Национализм как политическая идеология. М.: КДУ, 2005.

6. Нерсесянц В.С. История политических и правовых учений. М., 1997.

7. Перевезенцев С. В. Русская история: с древнейших времен до начала XXI века. — М.: Академический проект, 2018.

8. Перевезенцев С.В. Русская религиозно-философская мысль X—XVII вв. (Основные идеи и тенденции развития). М.: «Прометей». 1999.

9. Полосин А.В. Шаг вперед: проблема мировоззрения в современной России // Вестник Московского Университета. Серия 12. Политические науки. 2022. № 3. с.7-23.

10. Российское общество: архитектоника цивилизационного развития / Р.Г. Браславский, В.В. Галиндабаева, Н.И. Карбаинов [и др.]. – Москва; Санкт-Петербург: Федеральный научно-исследовательский социологический центр Российской академии наук, 2021

11. Селезнева А.В. Российская молодежь: политико-психологический портрет на фоне эпохи. М.: «Аквилон», 2022.

12. Харичев А.Д., Шутов А.Ю., Полосин А.В., Соколова Е.Н. Восприятие базовых ценностей, факторов и структур социально-исторического развития России (по материалам исследований и апробации) // Журнал политических исследований. – 2022. – Т. 6, № 3. – С. 9-19.

13. Шестопал Е.Б. Они и Мы. Образы и России и мира в сознании российских граждан. М.: «РОССПЭН», 2021.

14. Шестопал Е.Б. Политическая психология. М, 2022.

15. Ширинянц А.А. Русский хранитель. М.: «Русский мир», 2008.

16. Якунин В.И., Бобровская Е.В. Идеология и политика. М.: «Проспект», 2021.

17. Eagleton T. Ideology: An Introduction. London: Verso, 1991.

18. Freeden M. Ideologies and Political Theory: A Conceptual Approach. Oxford: Clarendon Press, 1996.

19. Freeden M. The Morphological Analysis of Ideology // The Oxford Handbook of Political Ideologies / Eds. M. Freeden, L.T. Sargent, M. Stears. Oxford: Oxford University Press,

2013. pp. 115–137.

6.3. Периодические издания

1. Вестник Московского университета: научный журнал / учредитель: Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. – 1946 - . – Москва: МГУ, 2009 - . - 6 номеров в год. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/9145 (дата обращения: 10.03.2023). – ISSN 0130-0075. – Текст электронный.

2. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 -. . – Рязань, 2021. - Ежекварт. – ISSN: 2077 – 2084 – Текст : непосредственный.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru.
2. ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp.

6.5. Методические указания к практическим занятиям

Чивилева И.В. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Основы российской государственности». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2025 – Режим доступа : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6. Методические указания для самостоятельной работы

Чивилева И.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Основы российской государственности». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2025 – Режим доступа : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp.

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

№	Программный продукт
1.	«Сеть КонсультантПлюс»
2.	7-Zip
3.	Adobe Acrobat Reader
4.	Advego Plagiatus
5.	Edubuntu 16
6.	eTXT Антиплагиат
7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox
11.	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12.	Opera
13.	Thunderbird

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

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

справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

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

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

О.В. Черкасов

«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий общественного питания (ППОП)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность)_19.03.04 Технология продукции и организация_
(полное наименование направления подготовки)

общественного питания_____

Направленность (Профиль(и))_____Технология организации ресторанного дела_____
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника _____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____
(очная, заочная)

Курс _____4 (четвёртый)_____ **Семестр_____7 (седьмой)_____**

Курсовой проект _____семестр **Зачет _____семестр**

Экзамен __7 (седьмой)_ семестр

Рязань, 2025.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
_к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП _____ __Туркин В.Н.
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а_

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта.
- дать студентам сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий.
- овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий при проектировании предприятий общественного питания.

Типы задач профессиональной деятельности:

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

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

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

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

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; 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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

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

		изводственных 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.	тания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.01.

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

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-11.1 Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания. ПК-11.2 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания. ПК-11.3 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-11.5 Разработка планов размещения оборудования, це-	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.				хов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК 11.6 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.	
			ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.1 Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети при проектировании предприятий питания. ПК-12.2 Применять методики расчета технико-экономического обоснования эффективности проекта для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений. ПК-12.3 Назна-	

				чение, принципы действия и устройство оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. ПК-12.5 Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**54**							**54**	
В том числе:	-							-	
Лекции	18							18	
Лабораторные работы (ЛР)	-							-	
Практические занятия (ПЗ)	36							36	
Семинары (С)	-							-	
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-							-	
Другие виды аудиторной работы	-							-	
Самостоятельная работа (всего)	**90**							**90**	
В том числе:	-							-	
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	90							90	
Контроль	**36**							**36**	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен							экзамен	
Общая трудоемкость час	**180**							**180**	
Зачетные Единицы Трудоемкости	36							36	
Контактная работа (всего по дисциплине)	**54**							**54**	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	2				9	11	ПК-11; ПК-12
2	Основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания	2		4		13	19	ПК-11; ПК-12
3	Технологические расчёты	6		24		39	69	ПК-11; ПК-12
4	Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	4		6		23	33	ПК-11; ПК-12
5	Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания	4		2		6	12	ПК-11; ПК-12

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предшествующие дисциплины						
1.	Технология продукции общественного питания	-	-	+	+	-
2.	Оборудование предприятий общественного питания	-	+	+	+	-
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	-	+	+	+	-

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Роль бакалавра пищевой промышленности в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типы проектов. Нормативная документация. Состав и содержание проекта. Классификация предприятий общественного питания. Система автоматизации проектирования.	2	ПК-11; ПК-12
2	2. Основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания	**Технико-экономическое обоснование проекта.** Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания Проектирование предприятий питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях Проектирование заготовочных предприятий.	2	ПК-11; ПК-12
3	3. Технологические расчёты	**Производственная программа предприятий.** Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания. Определение числа потребителей. Определение количества блюд, коэффициент потребления блюд. Составление расчётное меню. Виды расчётного меню. Порядок написания блюд в меню. **Расчёт площадей складских помещений.** Методы расчёта расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов для предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Методы расчета площади помещений для приема и хранения продуктов по нормативным данным. **Производственная программа цехов и расчёт численности работников.** Производственная программа и режим работы цехов предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье. Расчёт численности работников по нормам времени, по нормам выработки, по укрупнённым показателям. Составление графика выхода на работу производственных работников.	6	ПК-11; ПК-12

		Технологический расчёт и подбор оборудования. Расчёт и подбор механического, подъёмно-транспортного, холодильного и теплового оборудования, механизированных поточных линий **Расчета площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений.** Методы расчета площадей помещений по площади занимаемой оборудованием и по нормативным данным. Определение общей площади проектируемого предприятия.		
4	4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением	**Помещения для приёма и хранения продуктов.** Складские помещения. Состав помещений, оборудование. Нормативные и технологические требования к проектированию. Требования к условиям хранения основных продуктов. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Экспедиция. Состав и взаимосвязь помещений, оборудование. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабрикатов, мучных кулинарных и кондитерских изделий. **Производственные помещения.** Основные принципы проектирования. Схемы организации технологических процессов в цехах, технологические требования к проектированию, оборудование для заготовочных и доготовочных предприятий, схемы взаимосвязи производственных помещений заготовочных и доготовочных предприятий. Механизация и автоматизация производственных процессов в цехах. Требования научной организации труда и эргономики к расстановке оборудования в производственных помещениях. Монтажная привязка оборудования. Планировки цехов и помещений. **Помещения для потребителей.** Состав помещений, технологические требования к проектированию, оборудование помещений. Нормативные требования к расстановке оборудования. Планировка и зонирование помещений. Барная стойка. Конструкция стойки и комплектация. Раздаточные линии. Схемы размещения раздаточных линий. Нормативные требования к зоне размещения линии. **Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения.** Состав помещений и технологические требования к проектированию.	4	ПК-11; ПК-12
5	5. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания	**Общие принципы объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания.** Цель планировки. Порядок выполнения планировки здания. Основные критерии определяющие объёмно-планировочное решение предприятия. **Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.** Варианты размещения предприятий. Размещение заготовочных, доготовочных и предприятий работающих на сырье. Требования к конфигурации заготовочных и доготовочных предприятий. Планировочные схемы заготовочных предприятий. Планировочные схемы доготовочных предприятий. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.	4	ПК-11; ПК-12

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	2	Технико-экономическое обоснование проекта	4	ПК-11; ПК-12
2.	3	Разработка производственной программы предприятия	4	ПК-11; ПК-12
3.	3	Расчет и подбор оборудования складской группы помещений предприятий общественного питания.	4	ПК-11; ПК-12
4.	3	Составление производственной программы доготовочных цехов. Расчёт механического оборудования, численности производственных работников, вспомогательного оборудования и площади цеха.	4	ПК-11; ПК-12
5.	3	Составление производственной программы горячего цеха Расчёт требуемого объема пищеварочных котлов. Построение графиков загрузки котлов.	4	ПК-11; ПК-12
6.	3	Расчет необходимого количества плит и жарочных шкафов.	4	ПК-11; ПК-12
7.	3	Расчет численности производственных работников, вспомогательного оборудования и площади цеха.	4	ПК-11; ПК-12
8.	4	Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой оборудования.	6	ПК-11; ПК-12
9	5	Анализ планировочных решений различных типов предприятий общественного питания	2	ПК-11; ПК-12

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемы компетенции
1.	1	Система автоматизации проектирования (САПР).	2	ПК-11; ПК-12
2.	1	Функциональная структура предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	6	ПК-11; ПК-12
3.	2	Проектирование и принцип размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.	6	ПК-11; ПК-12
4.	2	Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.	6	ПК-11; ПК-12
5.	3	Расчёт прочей продукции и покупных товаров предприятий доготовочных и работающих на сырье.	4	ПК-11; ПК-12
6.	3	Расчёт количества реализуемых блюд с использованием коэффициента потребления блюд.	4	ПК-11; ПК-12
7.	3	Разработка производственной программы магазинов кулинарии и отделов по реализации полуфабрикатов и кулинарных изделий	6	ПК-11; ПК-12
8.	3	Разработка производственной программы цехов заготовочных предприятий	6	ПК-11; ПК-12

9.	3	Технологический расчёт и подбор теплового оборудования, автоматов и полуавтоматов для приготовления кулинарных изделий, торговых автоматов	8	ПК-11; ПК-12
10.	3	Расчет площадей помещений производственных, служебных, бытовых и технических. Определение общей площади проектируемого предприятия.	8	ПК-11; ПК-12
11.	4	Помещения для потребителей. Состав помещений, технологические требования к проектированию. Требования НОТ к расстановке оборудования в помещениях для потребителей. Планировка помещений. Планировки раздаточных линий.	8	ПК-11; ПК-12
12.	4	Служебные, бытовые и технические помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.	7	ПК-11; ПК-12
13.	4	Подсобные помещения. Состав помещений, технологические требования к проектированию.	6	ПК-11; ПК-12
14.	5	Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.	4	ПК-11; ПК-12
15	1,2,3,4,5	Проработка лекций (1 час на лекцию)	9	ПК-11; ПК-12
16		Подготовка к экзамену	36	ПК-11; ПК-12

5.9 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено.

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

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-11	+		+		+	Контрольная работа, тест, разноуровневые задания и задачи, экзамен
ПК-12	+		+		+	Контрольная работа, тест, разноуровневые задания и задачи, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 288 с. : ил.
2. Никуленкова, Тамара Трофимовна. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" направл. подготовки "Технология продовольственных продуктов спец. назначения и общественного питания" / Никуленкова, Тамара Трофимовна, Ястина, Галина Михайловна ; Под ред. Т.Т. Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
3. Ястина, Галина Михайловна. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" , а также направл. подготовки бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания" / Ястина, Галина Михайловна, Несмелова, Светлана Владимировна. - СПб. : Троицкий Мост, 2012. - 288 с. : ил.

6.2 Дополнительная литература

1. Никуленкова, Тамара Трофимовна. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учебник по спец. "Технология продуктов общественного питания" / Никуленкова, Тамара Трофимовна, Ястина, Галина Михайловна ; Под ред. Т.Т. Никуленковой. - М. : КолосС, 2006. - 247 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).

2. Плаксин, Юрий Михайлович. Процессы и аппараты пищевых производств [Текст] : учебник / Плаксин, Юрий Михайлович, Малахов, Николай Николаевич, Ларин, Вениамин Андреевич. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - М. : КолосС, 2005. - 760 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).

3. Никифорова Т.А. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т.А. Никифорова, Д.А.Куликов, В.Г.Коротков. – Электрон. текстовые дан. - Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 161с. – ЭБС «БиблиоРоссика».
4. Артёмова Е.Н. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] / Е.Н. Артёмова, Н.И. Царёва. – Электрон. текстовые дан. - Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – 205с. – ЭБС «БиблиоРоссика».
5. Мглинец А. И. Справочник технолога общественного питания [Электронный ресурс] / А. И. Мглинец. Г. Г. Ловачева, Л. М. Алешйна. — Электрон. текстовые дан. - М.: Колос, 2000. — 416 с. – ЭБС «Троицкий мост».
6. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий: ВНТП 04—86 / Минторг СССР: Введ 01.07.1986: Взамен ВТН 04-80. - М., 1986. - 71 с.
7. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — Введен впервые с 01.01.2010. — М.: Стандартинформ, 2010. — 14 с.
8. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введен впервые 01.01.2010. — М.: Стандартинформ, 2009. — 10 с.
9. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. — Взамен ГОСТ Р 50762—95; введ. 01.01.2009. — М.: Стандартинформ, 2008. — 15 с.
10. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. — Взамен ГОСТ Р 50763-95; введ. 01.01.2009. — М.: Стандартинформ, 2008. — 14 с.
11. ГОСТ Р 50764—2009. Услуги общественного питания. Общие требования. — Взамен ГОСТ Р 50764-95; введ. 01.01.2011. — М.: Стандартинформ, 2010. — 10 с.
12. Инструкция о порядке разработки, согласования, утверждения и составе проектной документации на строительство предприятий, зданий и сооружений. — М.: Минстрой России, 1995 (СНиП 11-01-95).
13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. — М.: Минздрав России, 2010. — 50 с. (СанПиН 2.4.1.2660-2010).
14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. — М.: Минздрав Рос-

сии, 2003.- 24 с. (СанПин 2.3.2.1324-03).
15. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. — М.: Минздрав РФ, 2001. — 72 с. (СанПиН 2.3.6.1079 —01).
16. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. — Введ. с 1 октября 2008 г. — М.: — 41 с. (СанПиН 2.4.5. 2409-08).
17. Строительные нормы и правила СНиП 2.09.04—87*. Административные и бытовые здания. — М.: Минстрой России, 1994.
18. Строительные нормы и правила СНиП 31-06—2009. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 2.08.02—89*. — М.: Межрегион России, 2009. — 57 с.

6.3 Периодические издания

1. Оборудование пищевой промышленности : реферативный журн. / учредитель и изд : ВИНИТИ РАН. – 1956 - . – М., 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0034-2521.
2. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научнопроизводственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.
3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2015- . – Ежемес. -ISSN 0235-2486.
4. Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). – 2001 - . – М. : ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2015. - . - Ежемес.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

1. Корнилов С.В. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» // С.В. Корнилов, В.В.Горшков / Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025, Рязань. Режим доступа *http://bibl.rgatu.ru/*.

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

1. Корнилов С.В. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» // С.В. Корнилов, В.В.Горшков / Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025, Рязань. Режим доступа *http://bibl.rgatu.ru/*.

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

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

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

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Этикет застолья и обслуживания стола
(наименование учебной дисциплины)

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

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

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

Квалификация выпускника *бакалавр*

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

Курс 2 **Семестр** 3

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

Экзамен - **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

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

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент кафедры
ТОПиПСХП С.В. Никитов

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

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся необходимых компетенций, уровень которых позволяет использовать знания в области современного этикета в профессиональной деятельности; изучение принципов этикета застолья, усвоение нравственных особенностей профессиональной деятельности инженера-технолога общественного питания, получение навыков практического применения приобретенных знаний.

Задачи:

– получение необходимых теоретических знаний в области этикета застолья и обслуживания стола;

– получение навыков практического применения основных принципов этикета в жизни и в профессиональной деятельности;

– воспитание нравственности, морали, толерантности;

– формирование у студентов осознания социальной значимости получаемой профессии;

– развитие умения избегать конфликтов с клиентами, достигать контакта и взаимопонимания.

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

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

		повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной

		сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении	- 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;

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

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.02.

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

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

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

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

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

центральный офис сети предприятий питания.

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

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

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

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

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 лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.			***ПК-8 Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства***	ПК-8.1. Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				3	
Аудиторные занятия (всего)	54			54	
В том числе:					
Лекции	18			18	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	54			54	
В том числе:					
Проработка конспекта лекций	10			10	
Подготовка к практическим занятиям	18			18	
Подготовка доклада, включая изучение литературных источников	20			20	
Подготовка к тестированию	6			6	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет	
Общая трудоемкость час	108			108	
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3	
Контактная работа (по учебным занятиям)	54			54	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Основы современного этикета	2		4		6	12	ПК-8.1
2.	Основные этапы становления культуры застолья в России и за рубежом	2		4		6	12	ПК-8.1
3.	Этикет приема	2		4		6	12	ПК-8.1
4.	Застольный этикет	4		8		12	24	ПК-8.1
5.	Этикет ресторана	2		4		6	12	ПК-8.1
6.	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	2		4		6	12	ПК-8.1
7.	Имидж работника в сфере общественного питания	2		4		6	12	ПК-8.1
8.	Этикет застолья в разных странах	2		4		6	12	ПК-8.1
ИТОГО		18		36		54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, длякоторых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Предшествующие дисциплины									
1.	История России	+	+	-	-	-	-	-	+
2.	Этика и психология в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины									
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Основы современного этикета	2	ПК-8.1
2.	2	Основные этапы становления культуры застолья в Россиии за рубежом	2	ПК-8.1
3.	3	Этикет приема	2	ПК-8.1
4.	4	Проведение приема	4	ПК-8.1
5.	5	Этикет ресторана	2	ПК-8.1
6.	6	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	2	ПК-8.1
7.	7	Имидж работника в сфере общественного питания	2	ПК-8.1
8.	8	Этикет застолья в разных странах	2	ПК-8.1
ИТОГО			18	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Этикет застолья – часть общей культуры человека.	4	ПК-8.1
2.	2	Культура застолья	4	ПК-8.1
3.	3	Понятие, значение и виды приемов	4	ПК-8.1
4.	4	Еда как часть определенной культуры. Способы употребления. Места употребления	8	ПК-8.1
5.	5	Виды ресторанов. Выбор ресторана	4	ПК-8.1
6.	6	Качество и коллективная ответственность всех сотрудниковпредприятия за возможное производство некачественной продукции и некачественное обслуживание посетителей	4	ПК-8.1
7.	7	Понятие имиджа. Что допустимо и недопустимо	4	ПК-8.1

		сотруднику общественного питания		
8.	8	Американский этикет застолья. Этикет приема гостей в европейских и восточных странах	4	ПК-8.1
ИТОГО			36	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Понятие этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Функции этикета. Основные принципы этикета. Виды этикета. Этикет застолья – часть общей культуры человека	6	ПК-8.1
2.	2	Культура застолья Древнего Востока и античных цивилизаций Древней Греции и Древнего Рима. Искусство застолья в эпоху средневековья и Нового времени. Франция – родина кулинарного искусства. История формирования культуры застолья в России. Гостевой этикет дворянского общества. Традиции крестьянского стола	6	ПК-8.1
3.	3	Понятие, значение и виды приемов. Основные виды приемов. Способы сервировки. Приемы "В галстуке" (официальные). Подготовка приема (выбор даты, список гостей, рассылка приглашений, план рассадки, кувертные карточки, меню, сценарий проведения приема, сервировка, тосты и речи, схема приема). Порядок проведения приема с рассадкой гостей. Особенности проведения приемов без рассадки. Поведение на приеме. Приемы "Без галстука" (неофициальные). Домашние приемы. Приемы в помещении (дресс-коды, правила проведения, выбор блюд и напитков). Приемы на открытом воздухе (дресс-коды, правила проведения, выбор блюд и напитков)	6	ПК-8.1
4.	4	Еда как часть определенной культуры. Особенности и различия европейской и азиатской кухни. Поведение за столом. Культураеды. Использование стандартных и других столовых приборов (палочек для еды). Гастрономический этикет: что как едят. Особенности употребления различных безалкогольных напитков. Основные семейства спиртных напитков. Бокалы для подачи разных типов вина. Ликеры: особенности подачи и употребления. Алкогольные и безалкогольные коктейли. Способы употребления. Места употребления	12	ПК-8.1
5.	5	Виды ресторанов. Выбор ресторана. Приглашение. Как правильно войти в ресторан. Этикет за столом. Общение с персоналом ресторана. Как правильно сделать заказ. Танцевальный этикет. Окончание трапезы и оплата счета	6	ПК-8.1
6.	6	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	6	ПК-8.1
7.	7	Имидж работника в сфере общественного питания	6	ПК-8.1
8	8	Особенности этикета обслуживания стола и приема пищи в европейских странах. Американский этикет застолья. Этикет приема гостей в восточных странах	6	ПК-8.1
ИТОГО			54	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

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

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-8.1	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах :учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е.Чередниченко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6. - Текст: электронный. - URL:https://znanium.com/catalog/product/546634
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах ; 2025- 02-05. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. - 206 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 05.02.2025 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7782-1767-6. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: 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 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html

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

6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2020 -. - Ежекварт.

– ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.

2. Вопросы питания: науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.

3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

4. Пищевая технология: научн.-техн. журн. / учредитель: Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.

5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Technigues and Tech nology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. – 1998 - . – Кемерово, 2020. – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.

6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания : науч.–теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. – 2013 - . – Воронеж, 2016 – 2018. – Двухмес. – ISSN 2311-6447. –Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

Никитов, С.В. 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 организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд- во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Этикет застолья и обслуживания стола» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

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

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

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru

Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

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

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ (ОНИ)

(наименование учебной дисциплины)

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

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

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 3 **Семестр** 5

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 5 семестр

Рязань, 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Основная цель дисциплины «Основы научных исследований» является формирование знаний и умений по анализу методологических и теоретических аспектов научных исследований, технологических процессов, планированию и проведению эксперимента, освоение статистических методов обработки и анализа полученных данных при производстве, переработке и хранении пищевого сырья различного назначения на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- освоение методик и методов научных исследований и анализа технологических процессов;
- освоение методов статистического анализа при обработке экспериментальных данных;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную

		участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на	деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и 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;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут

		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.	осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.03

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.			***ПК-9 Определяет постановку эксперимента, проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов***	ПК-9.1 Знает методики проведения эксперимента, измеряет, обрабатывает результаты и составляет описание проводимых экспериментов ПК-9.2 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

			ПК-10 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК-10.1 Умеет составлять и научно обосновывать результаты проведённого эксперимента для составления выводов ПК-10.2 Документирует результаты исследований путём составления отчетной документации, оформления результатов поставленного научного эксперимента	

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры 5	6
Аудиторные занятия (всего)	36		36
В том числе:	-	-	-
Лекции	18		18
Практические занятия (ПЗ)	18		18
Самостоятельная работа (всего)	144		144
В том числе:	-	-	-
Выполнение домашних заданий по соответствующим темам разделов дисциплины	30		30
Подготовка к контрольным работам	52		52
Подготовка к тестированию	32		32
Контроль	36		36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен
Общая трудоемкость час	216		216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6		6
Контактная работа (по учебным занятиям)	36		36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Методологические основы и методы научных исследований	4	4	36	44	ПК-9.1, ПК-9.2
2	Планирование эксперимента	6	4	36	46	ПК-9.1, ПК-9.2
3	Статистическая обработка результатов исследования	4	6	36	46	ПК-10.1
4	Анализ и оформление результатов научно-исследовательских работ	4	4	36	44	ПК-10.2
	ИТОГО	18	18	144	180	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			
		1	2	3	4
Предыдущие					
1	Математика	-	-	+	-
2	Философия	+	+	-	-
Последующие					
1	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Сущность и принципы научного исследования. Классификация видов научной деятельности	2	ПК-9.1, ПК-9.2
2.		Методология научных исследований, виды исследований. Понятие методики и методов научных исследований.	2	ПК-9.1, ПК-9.2
3.	2	Общие принципы и этапы планирования научного исследования		ПК-9.1, ПК-9.2
4.		Планирование технологического эксперимента.	2	ПК-9.1, ПК-9.2
5.	3	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка.	2	ПК-10.1
6.		Статистические методы проверки гипотез	2	ПК-10.1
7.		Дисперсионный анализ	2	ПК-10.1
8.		Корреляционно-регрессионный анализ	2	ПК-10.1
9.	4	Основные источники информации, необходимые для проведения научных исследований в области технологии и организации общественного питания	2	ПК-10.2
10.		Правила оформления научных работ и обзора литературы	2	ПК-10.2
		ИТОГО	18	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Классификация видов научной деятельности. Наблюдение и эксперимент	2	ПК-9.1, ПК-9.2
2.		Методы научных исследований	2	ПК-9.1,ПК-9.2
3.	2	Этапы планирования исследования	2	ПК-9.1, ПК-9.2
4.		Разработка однофакторного эксперимента	2	ПК-9.1, ПК-9.2
5.		Планирование наблюдений и учетов в опыте		ПК-9.1, ПК-9.2
6.	3	Вычисление статических характеристик вариационного ряда	2	ПК-10.1
7.		Оценка существенности разности средних независимых выборок и средней разности сопряженных выборок	2	ПК-10.1
8.		Проверка гипотезы о принадлежности «сомнительной» варианты к совокупности		ПК-10.1
9.		Оценка соответствия между наблюдаемыми и ожидаемыми распределениями по критерию χ^2		К-10.1
10.		Дисперсионный анализ данных однофакторного опыта	2	ПК-10.1
11.		Корреляционно – регрессионный анализ	2	ПК-10.1
12.	4	Методика поиска, накопления, обработки научно-технической информации	2	ПК-10.2
13.		Оформление и представление результатов НИР (отчет, доклад, презентация, статья)		ПК-10.2
		ИТОГО	18	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Основы и методы научных исследований	12	ПК-9.1, ПК-9.2
2.		Этапы научно-исследовательской работы	12	ПК-9.1, ПК-9.2
3.		Оборудование и приборы, применяемые в лабораторных исследованиях. Лабораторная посуда	12	ПК-9.1, ПК-9.2

4.		Отбор и хранение проб. Методы фиксации проб	12	ПК-9.1, ПК-9.2
5.		Стандартизация и контроль лабораторных процессов. Правила безопасности выполнения лабораторных работ	12	ПК-9.1, ПК-9.2
6.	2	Планирование и составление программы исследования. Ведение журнала учета и наблюдений	12	ПК-9.1, ПК-9.2
7.		Специализированные научные исследования	12	ПК-9.1, ПК-9.2
8.	3	Компьютерная оценка данных научного исследования	12	ПК-10.1
		Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой	12	ПК-10.2
10.		Выполнение теоретического исследования и написание обзора литературных данных по выбранному направлению исследований	12	ПК-10.2
11.		Виды и особенности сбора информационных данных по теме НИР на предприятии	12	ПК-10.2
12.		Требования к написанию отчетов, научных публикаций, докладов для презентаций по результатам НИР	12	ПК-10.2

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.9 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-9.1	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен
ПК-9.2	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен
ПК-10.1	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен
ПК-10.2	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, 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

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»

1. ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com
2. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru
3. ЭБ РГАТУ –Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB
4. ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям/лабораторным занятиям/научно-практическим занятиям/коллоквиумам
Никитов С.В. Рабочая тетрадь для практических занятий по дисциплине «Основы научных исследований» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.
–ЭБС РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Никитов С.В. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы научных исследований» для студентов по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат). [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБС РГАТУ**.** - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 7 к ООПМатериально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» (МСПС)
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 2 **Семестр** 4

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 4 семестр

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. **Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Цель дисциплины – приобретение теоретических знаний в области, метрологии стандартизации и сертификации продукции и услуг, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению измерений.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации:
- овладеть основными принципами метрологии;
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения сертификации;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур сертификации;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по	- 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

		автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по 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.	продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.04

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК-7 Знает нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия, способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции***	ПК-7.1 Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-7.2 Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	60				60
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	20				20
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	40				40
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	84				84
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы					
Проработка конспекта лекций	24				24
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	60				60
Контроль	36				36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен				экзамен
Общая трудоемкость час	180				180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5				5
Контактная работа (по учебным занятиям)	60				60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (беззкзам)	
1.	Техническое регулирование.	4	-	6	-	12	22	ПК-7.1, ПК-7.2
2.	Метрология.	8	-	14	-	26	48	ПК-7.1, ПК-7.2
3.	Стандартизация.	4	-	10	-	24	38	ПК-7.1
4.	Сертификация.	4	-	10	-	22	36	ПК-7.1
Итого		20	-	40	-	84	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			
		1	2	3	4

Предыдущие дисциплины					
1.	Физика	-	+	+	-
2.	Математика	-	+	+	-
3.	Правоведение	+	+	+	+
Последующие дисциплины					
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	-	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Техническое регулирование	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники, цели и принципы.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
		Технические регламенты: понятия, структура, содержание.	2	
2	Метрология	Классификация измерений. Методы и методика измерений. Классификация средств измерений.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
		Обработка результатов измерений. Обнаружение грубых погрешностей.	4	
3	Стандартизация	Методы стандартизации. Показатели стандартизации и унификации.	2	ПК-7.1
		Уровни стандартизации. Международная стандартизация. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	2	
4	Сертификация	Сертификация продукции: понятия, цели, принципы, формы, значение.	2	ПК-7.1
		Обязательная сертификация. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	2	
Общее количество лекций			20	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Общая характеристика технического регулирования: понятие о техническом регулировании. Основные понятия, цели, задачи, принципы, сферы применения, объекты, субъекты технического регулирования	4	ПК-7.1, ПК-7.2

2.	1	Порядок разработки технического регламента. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов	2	ПК-7.1, ПК-7.2
3.	2	Основы технических измерений. Классификация и общая характеристика средств измерений. Точность методов и результатов измерений	4	ПК-7.1, ПК-7.2
4.	2	Методы определения погрешностей результатов измерений	4	ПК-7.1, ПК-7.2
5.	2	Государственный метрологический контроль и надзор. Поверка средств измерений. Сертификация средств измерений. Калибровка средств измерений. Метрологическое обеспечение сферы услуг, испытаний продукции	2	ПК-7.1, ПК-7.2
6.	2	Государственная система обеспечения единства измерений. Органы и службы по метрологии. Международные и региональные организации по метрологии.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
7.	3	Государственная система стандартизации Российской	4	ПК-7.1
		Федерации. Общая характеристика стандартизации: сущность		
		стандартизации, цели, принципы, функции		
8.	3	Понятие нормативных документов по стандартизации.	4	ПК-7.1
		Методы стандартизации		
9.	3	Международная и региональная стандартизация: задачи	2	ПК-7.1
		международного сотрудничества, организации по		
		стандартизации. Применение международных и региональных		
		стандартов в отечественной практике		
10.	4	Сертификация как процедура подтверждения соответствия:	4	ПК-7.1
		цели, принципы, формы сертификации. Участники		
		сертификации		
11.	4	Порядок подтверждения соответствия. Законодательная и	6	ПК-7.1
		нормативная документация. Декларирование соответствия		
Всего часов			40	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники, цели и принципы.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
2.	1	Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании».	2	ПК-7.1, ПК-7.2

3.	1	Виды, применение, порядок разработки, принятия, изменениях отмены технического регламента и стандарта. Нормативное техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
4.	1	Государственный контроль над соблюдением требований технических регламентов.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
5.	1	Информация о нарушении требований техническихрегламентов и отзывов продукции	2	ПК-7.1, ПК-7.2
6.	2	Роль измерений и значение метрологии в области общественного питания.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
7.	2	Виды физических величин. Системы единиц физических величин. Международная система единиц физических величин.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
8.	2	Классификация измерений. Принципы измерений. Классификация средств измерений.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
9.	2	Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Перспективы развития эталонов	2	ПК-7.1, ПК-7.2
10.	2	Погрешности измерений и средств измерений: определение, источники. Классификация погрешностей.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
11.	2	Метрологические характеристики средств измерений. Методы уменьшения погрешностей результатов измерений.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
12.	2	Законы распределения результатов и погрешностей измерения. Обнаружение грубых погрешностей. Точные и интервальные оценки истинного значения измеряемой величины. Контроль результатов технических измерений.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
13.	2	Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений». Государственный метрологический надзор РФ.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
14.	2	Метрологические службы ФОИВ Система воспроизводства единиц физических величин. Поверка и калибровка средств измерений.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
15.	2	Международное сотрудничество в области метрологии. Международная организация законодательной метрологии.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
16.	3	Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики	4	ПК-7.1

17.	3	Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс, услугаЦели и принципы стандартизации.	4	ПК-7.1
18.	3	Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, ссистематизация, типизация, систематизация, селекция и др. Показатели стандартизации и унификации. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.	6	ПК-7.1
19.	3	Уровни стандартизации. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	4	ПК-7.1
20.	3	Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание цели принятия, область применения. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, значение, виды, категории. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок разработки и принятия.	6	ПК-7.1
21.	4	Нормативно – правовая база сертификации.	4	ПК-7.1
22.	4	Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	4	ПК-7.1
23.	4	Декларирование соответствия: понятия, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия о сертификации	4	ПК-7.1
24.	4	Обязательная сертификация: понятие, особенности, объекты. Схема сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционной контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки и отмены действия сертификата соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	4	ПК-7.1
25.	4	Сертификация импортируемой продукции подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Признание результатов подтверждения соответствия.	4	ПК-7.1

26.	4	Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. Санитарно-эпидемиологическое заключение.	2	ПК-7.1
Итого			84	
		Подготовка и сдача экзамена	36	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.9 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-7.1	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен
ПК-7.2	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен

6 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для вузов / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 362 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08669-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449616

2. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология : учебник для прикладного бакалавриата / Е. Ю. Райкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-3582-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/426160

3. Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2015. — 838 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-4632-
1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/382750

6.2 Дополнительная литература

1. Голуб, О. В. Стандартизация, метрология и сертификация : учебное пособие / О. В. Голуб, И. В. Сурков, В. М. Позняковский ; О. В. Голуб, И. В. Сурков, В. М. Позняковский. - Стандартизация, метрология и сертификация ; Весь срок охраны авторского права. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 334 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/4151.html

2. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. - 365 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1078037. - ISBN 978-5-16-016022-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1078037

3. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 297 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014761-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/

6.3 Периодические издания

1. Стандарты и качество : науч.- техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». –1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. –ISSN 0038-9692. -Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятия / лабораторным занятиям /научно-практическим занятиям / коллоквиумам

1. Никитов, С.В., Методические указания для практических занятий по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Никитов, С.В., Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022

Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД

РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	rags.ru
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)

_____ / О.В. Черкасов /
«___19 ___»_____марта_____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика и организация производства
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____бакалавриат _____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность)19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) «Технология организации ресторанного дела»
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника _____ бакалавр _____

Форма обучения_____очная _____
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс _____3_____ **Семестр**_____6_____

Курсовая(ой) работа/проект _____-____ **семестр** **Зачет** ___-_ **семестр**

Экзамен ____6_____**семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

утвержденного приказом Минобрнауки России от _17.08.2020_№1047_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики к.э.н., доцент кафедры организации агробизнеса
(должность, кафедра)

_____ __Н.Н. Пашканг_____
(подпись) (Ф.И.О.)

_____ст. преподаватель кафедры организации агробизнеса____
(должность, кафедра)

_____Строкова Е.А._____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой _____организации агробизнеса_____
(кафедра)

_____ _____В.С. Конкина_____
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель – получение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области экономики и организации производства, направленных на формирование компетенций, необходимых выпускнику при осуществлении профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также способствующих социальной мобильности и конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

Задачи изучения дисциплины:

- овладение системой теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики производства,
- изучение методов рациональной организации производства на предприятиях ресторанного бизнеса, способов организации и нормирования труда работников, а также организации его оплаты.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников
технологический
организационно-управленческий
проектный
научно-исследовательский

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля,	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального	- продовольственное сырье растительного и

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)		круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к	животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического	- 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,

		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.	крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.В.05 Экономика и организация производства

— область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)

— объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания; - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

— виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК – 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК – 1.5 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
	УК – 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК – 3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.4 Применяет экономические знания при выполнении практических задач

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
			6		
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	28		28		
В том числе:					
Лекции	14		14		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	14		14		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	116		116		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	116		116		
Контроль	36		36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость час	180		180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5		5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	28		28		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Раздел I. Экономика предприятия	10		10		80	100	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*
2.	Раздел II. Организация производства	4		4		36	44	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*
	ИТОГО	14		14		116	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	
		1	2
Предшествующие дисциплины			
1	Менеджмент	+	+
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		+
3	Цифровая экономика	+	
Последующие дисциплины			
1.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+
2.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании		+
3.	Ресторанное дело	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Раздел I. Экономика предприятия	Тема 1. Организационная характеристика предприятий общественного питания. Тема 2. Производственные ресурсы ресторана: формирование и эффективность использования Тема 3. Планирование производства продукции и товарооборот ресторана Тема 4. Издержки производства и обращения ресторана Тема 5. Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана Тема 6. Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанного бизнеса	10	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*

2.	Раздел II. Организация производства	Тема 1. Понятие, направления, уровни и формы организации производства ресторанном деле Тема 2. Организация снабжения ресторана сырьем и товарами Тема 3. Организация и нормирование труда работников ресторана Тема 4. Организация оплаты труда работников ресторана	4	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*
	Итого:		14	

5.4 Лабораторные занятия –не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоёмкость час.	Формируемые компетенции
1.	Раздел I. Экономика предприятия	1.1. Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация предприятий. Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике 1.2. Расчет показателей использования основных фондов (капитала) ресторана 1.2. Расчет показателей использования оборотных средств (капитала) ресторана 1.2. Расчет показателей использования трудовых ресурсов ресторана 1.2. Расчет производственной мощности оборудования ресторана 1.3. Определение товарооборота ресторана 1.3. Расчет минимального объема товарооборота, необходимого для безубыточной работы предприятия 1.4. Калькуляция продажных цен на продукцию ресторана 1.5.Анализ валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана 1.6. Методы оценки эффективности инновационно-инвестиционных проектов в ресторанном бизнесе Контрольная работа по разделу 1	10	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*
2.	Раздел II. Организация производства	2.1. Понятие, направления, уровни и формы организации производства ресторанном деле 2.2. Планирование потребности в сырье для выполнения производственной программы ресторана 2.2. Расчет потребности в санспецодежде 2.2. Методики выбора поставщиков ресторана 2.3. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени в ресторане 2.4. Расчет заработной платы работников ресторана	4	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*
	Итого:		14	

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)	Трудоёмкость, час.	Формируемые компе-тенции
1	Раздел I. Экономика предприятия	Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике Виды оценок основных фондов ресторана. Пути повышения эффективности использования производственных ресурсов ресторана. Пути повышения эффективности использования производственной мощности оборудования ресторана. Пути роста товарооборота ресторана в современных условиях. Планирование производственной программы и товарооборота ресторана Презентации по специфике организации питания на корабле, на борту самолета, на железной дороге и др. Пути повышения эффективности использования текущих затрат в ресторанном деле. Направления повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности ресторана. Пути оздоровления финансового состояния ресторана. Налогообложение в ресторанном бизнесе. Эффективность инноваций и социальные последствия их внедрения в ресторанном бизнесе.	80	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*

2	Раздел II. Организация производства	Организация работы отдельных цехов ресторана. Организация обеспечения ресторана сырьем и материально-техническими ресурсами. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени в ресторане. Расчёт заработной платы рабочих при индивидуальной и бригадной сдельной форме оплаты труда в ресторане Основные направления совершенствования организации труда в ресторане.	36	**УК-1** *(УК-1.5)* **УК-3** *(УК-3.5)* **УК-10** *(УК–10.4)*
	Итого		116	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены учебным планом

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-1(УК-1.5)	+		+		+	Контрольная работа, решение ситуационных задач, опрос, тестирование, экзамен
УК-3(УК-3.5)	+		+		+	Презентация, опрос, экзамен
УК-10(УК-10.4)	+		+		+	Контрольная работа, решение ситуационных задач, опрос, тестирование, экзамен

6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513513

2. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия) : учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16408-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530955

6.2 Дополнительная литература

1 Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия : учебник и практикум для вузов / О. И. Милкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 473 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04300-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515024

2 Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия. Практикум : учебное пособие для вузов / О. И. Милкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 293 с. — (Высшее

образование). — ISBN 978-5-534-04301-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492866
3 Воробьева, И. П. Экономика и управление производством : учебное пособие для вузов / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00380-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490332
4 Артёмова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса [Текст]: учебное пособие /Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 176 с.
5 Быстров, С.А. Экономика ресторанного бизнеса [Текст]: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.:ФОРУМ, 2011. – 464 с. – (Высшее образование)
6 Горенбургов, М. А. Экономика ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") . - М. : Академия, 2012. - 240 с.
7 Жилкова, Ю.В. Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, В.И. Шариков. – С-Пб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. – ЭБС «Троицкий мост»
8 Левкин, Г. Г. Коммерческая логистика : учебное пособие для вузов / Г. Г. Левкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 375 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01642-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472029
9 Организация производства и логистика предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 c. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/64407.html
10 Саликов, Ю.А. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей: учебное пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.А. Саликов, В.М. Самойлов, Л.В. Смарчкова [и др.]. — Воронеж : ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2010. — 324 с. — ЭБС «IPRbooks»
11 Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — Москва : Дашков и К, 2018. — 463 c. — ISBN 978-5-394-02069-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85240.html

1. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ – «КонсультантПлюс»
2. О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 08.08.2001 N 129-ФЗ – «КонсультантПлюс»
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) [Электронный ресурс]: ФЗ от 30.11.1994 N 51-ФЗ - «КонсультантПлюс»
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) [Электронный ресурс]: ФЗ от 26.01.1996 N 14-ФЗ - «КонсультантПлюс»
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) Федерации [Электронный ресурс]: ФЗ от 18.12.2006 N 230-ФЗ - «КонсультантПлюс»
6. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]: ФЗ от 30.12.2001 N 197-ФЗ - «КонсультантПлюс»
7. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) Федерации [Электронный ресурс]: ФЗ от 31.07.1998 N 146-ФЗ - «КонсультантПлюс»
8. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) [Электронный ресурс]: ФЗ от 05.08.2000 N 117-ФЗ - «КонсультантПлюс»
9. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]: ФЗ от 13.06.1996 N 63-ФЗ - «КонсультантПлюс»

10. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]: ФЗ от 30.12.2001 N 195-ФЗ - КонсультантПлюс»
11. О несостоятельности (банкротстве)" [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 26.10.2002 N 127-ФЗ – «КонсультантПлюс».
12. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов")[Электронный ресурс]: Приказ Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)
13. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании [Электронный ресурс]: Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132) – «КонсультантПлюс».
14. Квалификационный справочник профессий рабочих, которым устанавливаются месячные оклады" [Электронный ресурс]: Постановление Госкомтруда СССР, ВЦСПС от 20.02.1984 N 58/3-102) Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132) – «КонсультантПлюс».

6.3 Периодические издания

1 Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.

2 Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2015- . – Ежемесяч. - ISSN 0235-2486.

3 Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители: сотрудники журнала (физические лица). – 2001. – М. : ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2015. - . - Ежемесяч.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/
- Рязанский областной фонд поддержки малого предпринимательства - Режим доступа: http://rofpmp.ru/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Пашканг Н.Н., Строкова Е.А. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Экономика и организация производства» для обучающихся по направлению

подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 2025 - Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Пашканг Н.Н., Строкова Е.А. Методические рекомендации для самостоятельных занятий по дисциплине «Экономика и организация производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 2025 - Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows
	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]

http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине. Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП

Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 **Семестр** 8

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 8 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г)

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины:

- приобретение теоретических знаний в области контроля качества; формирование умений и практических навыков отбора проб и применения рациональных методов кон- троля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производимой предприятиями общественного питания.

Задачи:

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции питания;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;
- использовать имеющиеся знания в области качества продукции, практические навыки работы с документацией на продукцию;
- уметь проводить испытания (контроль) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, мучных и кондитерских изделий, на полноту вложения сырья и правильность проведения технологических процессов.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на	- 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

		логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов	питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг 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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных

		обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.06.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК-3 Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общественного питания***	ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Очная форма		
Аудиторные занятия (всего)	50	50
В том числе:		
Лекции	20	20
Лабораторные работы (ЛР)	30	30
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	94	94
В том числе:		
Проработка конспекта лекций	20	20
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	44	44
Подготовка к выполнению лабораторной работы	30	30
Другие виды самостоятельной работы		
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	50	50

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Организация контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	4	-	-	22	28	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Контроль качества сырья, поступающего на предприятия общественного питания	8	10	-	-	22	40	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания	4	8	-	-	22	34	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Контроль качества кулинарных изделий на предприятиях общественного питания	6	8	-	-	28	42	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОГО		20	30	-	-	94	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, длякоторых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин			
		1	2	3	4
Предшествующие дисциплины					
1.	Технология продукции общественного питания	+		+	+
2.	Товароведение продовольственных товаров		+	+	
3.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+			+
4.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Характеристика показателей качества, применяемых в ресторанном деле	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	2	Контроль качества овощей, фруктов и грибов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.		Контроль качества мяса убойных животных и птицы	2	
4.		Контроль качества рыбы	2	
5.		Контроль качества молочных продуктов	2	
6.	3	Контроль качества полуфабрикатов	4	ПК-3.1, ПК-3.2
7.	4	Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов	4	ПК-3.1, ПК-3.2
8.		Контроль качества сладких блюд, кондитерских изделий	2	
ИТОГО			20	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Организация работы лаборатории и требования к экс-пертам при проведении оценки качества продукции	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.		Изучение органолептических и лабораторных мето-дов оценки качества продукции	2	
3.	2	Оценка качества муки, круп и макаронных изделий	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.		Оценка качества свежих плодов и овощей	2	
5.		Оценка качества мясного сырья	2	
6.		Оценка качества молока и молочных продуктов	2	
7.		Оценка качества яиц и яичных продуктов	2	
8.	3	Оценка качества мясных полуфабрикатов	2	ПК-3.1, ПК-3.2

9.		Оценка качества рыбных полуфабрикатов	2	
10.		Оценка качества овощных полуфабрикатов	2	
11.		Оценка качества полуфабрикатов из теста	2	
12.	4	Оценка качества первых блюд	2	ПК-3.1, ПК-3.2
13.		Оценка качества вторых блюд	2	
14.		Оценка качества гарниров и соусов	2	
15.		Оценка качества сладких блюд и кондитерских изделий	2	
ИТОГО			30	

5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Требования к срокам и условиям хранения сырья и полуфабрикатов. Жизненный цикл продукции. Организации и службы, занимающиеся исследованиями свойств продуктов общественного питания. Аккредитация испытательных лабораторий. Оптические, фотометрические, цветометрические и хроматографические методы контроля качества сырья и готовой продукции	22	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	2	Обработка овощей и грибов, роль их качества.Обработка мяса, костей, рыбы. Правила отбора проб сырья	22	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	3	Обработка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей. Правила отбора проб полуфабрикатов	22	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	4	Правила отбора проб готовой продукции для проведения исследований. Определение пищевой, биологической, энергетической ценности и биологической эффективности продукции расчетнымпутем	28	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОГО			94	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-3.1	+	+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-3.2	+	+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Бредихина, О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова Т. А. Шали- мова, Л. Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. – Текст : электронный // Тро- ицкий мост :

электронно-библиотечная система. – URL: 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 инду- стрии питания : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко ; И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. - Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ; 2024-11-25. - Москва : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 152 с. - Текст. - Лицензия до 25.11.2024. - ISBN 978-5- 98704-779-8. – Текст : электронный // IRPbooks [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/51864.html

6.2 Дополнительная литература

1. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4906

2. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / А. А. Вытовтов ; Вытовтов А. А. - Санкт-Петербург : ГИОРД. - 232 с.

- Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. - Книга из коллекции ГИОРД
- Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-98879-113-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4906

3. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Оренбург: ОГУ, 2017. — 135 с. — ISBN 978-5-7410-1803-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110668

4. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211780

5. Цопкало, Любовь Андреевна. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : Учебное пособие / Любовь Андреевна, Лада Николаевна. - Новосибирск : Ново- сибирский государственный технический университет (НГТУ), 2013. - 230 с. - Профес- сиональное 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 государствен- ный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2020 -

. - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.

2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.

3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиз- дат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

4. Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.

5. Стандарты и качество : науч. - техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество».

–1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. – ISSN 0038- 9692. - Текст : непосредственный.

6. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : 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 здорово- го питания : науч. – теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая плат- форма Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здо- рового питания. – 2013 - . – Воронеж, 2016 – 2018. – Двухмес. – ISSN 2311-6447. –Текст : непосредственный.

8. Хранение и переработка сельхозсырья : науч.- теоретич. журн. / учредитель : Москов- ский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/
- Рязанский областной фонд поддержки малого предпринимательства - Режим доступа: http://rofpmp.ru/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Вавилова, Н.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] / Н.В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Вавилова, Н.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. 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 напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Ресторанное дело

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 **Семестр** 8

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 8 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины:

- приобретение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, особенностями функционирования индустрии общественного питания.

Задачи:

- получение знаний и навыков в области формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания;
- рассмотрение особенностей предоставления услуг общественного питания;
- изучение практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли, работающих заведений.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут

		предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности	- продовольственное сырье растительного и животного

табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по 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.	происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.07.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

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 лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.			***ПК-8 Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства***	ПК-8.4. Использует теории мотивации персонала для обеспечения лояльности персонала; ПК-8.5. Организует контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка и трудовой дисциплины работников	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				8	
Аудиторные занятия (всего)	60			60	
В том числе:					
Лекции	20			20	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	40			40	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	120			120	
В том числе:					
Проработка конспекта лекций	20			20	
Реферат	18			18	
Подготовка к практическим занятиям	40			40	
Проработка учебников, учебных пособий	42			42	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	36			36	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	216			216	
Зачетные Единицы Трудоемкости	6			6	
Контактная работа (по учебным занятиям)	60			60	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы развития	2		4		18	24	ПК-8.4, ПК-8.5
2.	Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	10		16		46	72	ПК-8.4, ПК-8.5
3.	Основы управления в ресторанном бизнесе	4		12		24	40	ПК-8.4, ПК-8.5
4.	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	4		8		32	44	ПК-8.4, ПК-8.5
ИТОГО		20		40		120	180	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, длякоторых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин			
		1	2	3	4
Предшествующие дисциплины					
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	-	+	-	-
2.	Маркетинг	+	-	-	+
3.	Менеджмент	-	-	+	-

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Состояние, тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса в России	2	ПК-8.4, ПК-8.5
2.	2	Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним. Формы и методы обслуживания	2	ПК-8.4, ПК-8.5
3.		Характеристика и оснащение помещений для обслуживания посетителей	2	
4.		Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	
5.		Формы банкетного обслуживания	2	
6.		Особенности обслуживания иностранных туристов	2	
6.	3	Сущность, концепция, цели и задачи управления персоналом	2	ПК-8.4, ПК-8.5
7.		Методы управления персоналом	2	
8.	4	Маркетинговые исследования в ресторанном бизнесе	4	ПК-8.4, ПК-8.5
ИТОГО			20	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции	Практическая подготовка
1.	1	Концепция развития общественного питания	4	ПК-8.4, ПК-8.5	
2.	2	Технологическая документация в общественном питании	4	ПК-8.4, ПК-8.5	
3.		Организация процесса обслуживания потребителей в ресторанах	4		
4.		Организация банкетов: назначение, характеристика, особенности проведения	8		

5.	3	Мотивация персонала	2	ПК-8.4, ПК-8.5	Разработка мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
6.		Управление персоналом предприятия	4		
7.		Требования к персоналу предприятий общественного питания	2		
8.		Тренинги в ресторанном бизнесе	4		
9.	4	Маркетинг и реклама ресторана	4	ПК-8.4, ПК-8.5	
10.		Фирменный стиль в ресторанном бизнесе	4		
ИТОГО			40		

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	История развития ресторанного бизнеса. Зарубежный опыт деятельности ресторанов.	18	ПК-8.4, ПК-8.5
2.	2	Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии». Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции". Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт". Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Постановление правительства РФ № 390 от 25 апреля 2012 года «О противопожарном режиме». Организационно-правовые формы создания предприятия. Документы, необходимые для создания предприятия общественного питания. Этапы открытия предприятия общественного питания.	46	ПК-8.4, ПК-8.5

3.	3	Принципы и методы построения системы управления персоналом. Особенности организации управления сетевыми предприятиями.	24	ПК-8.4, ПК-8.5
4.	4	Правовое регулирование маркетинговой деятельности. Основные направления спроса: реализованный, неудовлетворенный, формирующийся. Методы изучения данных направлений спроса. Ценообразование. Маркетинговая функция цены.	32	ПК-8.4, ПК-8.5
ИТОГО			120	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-8.4	+		+		+	Опрос, тестирование, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-8.5	+		+		+	Опрос, тестирование, выполнение практических заданий, реферат, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Главчева, Светлана Ивановна, Чередниченко, Лариса Евгеньевна. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.
2. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. - СПб. : Троицкий Мост, 2014. - 192 с. : ил.
3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Электрон. текстовые дан. – СПб. : Троицкий Мост, 2014 - 208 с. – Режим доступа : http://www.trmost.ru
4. Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, В.И. Шариков. – Электрон. текстовые дан. - СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. - Режим доступа : http://www.trmost.ru.

6.2 Дополнительная литература

1 Артемова, Елена Николаевна. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продукции и организация общественнного питания" / Артемова, Елена Николаевна, Владимирова, Ольга Георгиевна. - М. : Академия, 2011. - 176 с. - (Высшее профессиональное образование).
2 Горенбургов, Михаил Абрамович. Экономика ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") / Горенбургов, Михаил Абрамович, Хайкин, Марк Михайлович. - М. : Академия, 2012. - 240 с.
3 Гостиничное и ресторанное дело, туризм [Текст] : сборник нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 734 с. - (Закон и общество).
4 Карпова, Светлана Васильевна. Брендинг [Текст] : учебное пособие / Карпова, Светлана Васильевна . - М. : КНОРУС, 2008. - 224 с.
5 Милл, Роберт Кристи. Управление рестораном [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг",

"Управление персоналом" / Милл, Роберт Кристи ; пер. с англ. - 3-е изд. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2009. - 535 с. - (Зарубежный учебник).

6 Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно [Текст] : полное практическое руководство / В.К. Сирый, И.О. Бухаров, С.В. Ярков, Ф.Л. Сокирянский. - М. : Эксмо, 2010. - 352 с. + СД. - (Свой бизнес . Управление).

7 Федцов, Владимир Георгиевич. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие / Федцов, Владимир Георгиевич. - М. : Дашков и К', 2009. - 248 с.

8 Хмырова, Светлана Валентиновна. Ресторанный маркетинг [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Хмырова, Светлана Валентиновна. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 255 с.

9 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с. -ЭБС «Iprbooks»

10 Ресторанный практикум. Гости навсегда. Ч. 1 [Электронный ресурс] / Е. Бердяга, С. Горбунов, К. Ивлев, К. Тара-Браун. - М. : Ресторанные ведомости, 2011.

11 Ресторанный практикум. Гости навсегда. Ч. 2 [Электронный ресурс] / С. Миронов, Д. Нестеренко, С. Цыро, Е. Бердяга. - М. : Ресторанные ведомости, 2011.

6.3 Периодические издания

1 Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2018 - . – Ежемес.

2 Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). – 2001 - . – М. : ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2018. - . - Ежемес..

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Вавилова Н.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] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Вавилова Н.В. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанное дело» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

"Гарант"			

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 **Семестр** 7

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 7 **семестр**

Рязань, 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент кафедры
ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины:

- повышение качества приготовляемой пищи и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- ознакомить студентов с организацией снабжения и складского хозяйства, производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания;
- изучить классификацию процессов обработки пищевых продуктов;
- освоить правила составления меню и общих принципов оформления блюд;
- ознакомиться со структурой управления качеством продукции на предприятиях общественного питания;
- изучить принципы технического регулирования и методы контроля качества продукции общественного питания;
- освоить принципы организации труда с учетом норм труда в общественном питании;
- анализировать научную информацию, отечественный и зарубежный опыт по научной организации труда на предприятиях общественного питания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и	- 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

		информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для	специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг 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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.08.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

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 лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.			***ПК-8 Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства***	ПК-8.2. Планирует, организовывает, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания; ПК-8.3. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				8	
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	54			54	
В том числе:					
Лекции	18			18	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	54			54	
В том числе:					
Проработка конспекта лекций	9			9	
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	17			17	
Подготовка к практическим занятиям	18			18	
Решение ситуационных задач	4			4	
Подготовка доклада, включая изучение литературных источников	6			6	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	36			36	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	144			144	
Зачетные Единицы Трудоемкости	4			4	
Контактная работа (по учебным занятиям)	54			54	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Типы предприятий общественного питания	4	-	8	-	12	24	ПК-8.2, ПК-8.3
2.	Организация снабжения и производства в предприятиях общественного питания	6	-	4	-	12	22	ПК-8.2, ПК-8.3
3.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	-	8	-	10	20	ПК-8.2, ПК-8.3
4.	Техническое регулирование и управление качеством продукции общественного питания	4	-	14	-	12	30	ПК-8.2, ПК-8.3
5.	Организация труда и разработка норм труда	2	-	2	-	8	12	ПК-8.2, ПК-8.3
ИТОГО		18	-	36	-	54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, длякоторых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин				
		1	2	3	4	5
Предшествующие дисциплины						
1.	Технология продукции общественного питания	+	+	+	+	+
2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	-	+	+	+	+
Последующие дисциплины						
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	-	+	-	+	-
2.	Ресторанное дело	+	-	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Типы предприятий общественного питания	2	ПК-8.2, ПК-8.3
2.		Местоположение предприятий общественного питания	2	
3.	2	Организация снабжения и складского хозяйства	2	ПК-8.2, ПК-8.3
4.		Классификация процессов обработки пищевых продуктов	2	
5.		Организация производства в ресторанном деле	2	
6.	3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	2	ПК-8.2, ПК-8.3
7.	4	Техническое регулирование продукции общественного питания	2	ПК-8.2, ПК-8.3
8.		Научные основы управления качеством продукции общественного питания	2	
9.	5	Организация трудовых процессов на пред-приятиях общественного питания	2	ПК-8.2, ПК-8.3
ИТОГО			18	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции

1.	1	Характеристика типов предприятий общественного питания	2	ПК-8.2, ПК-8.3
2.		Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	2	
3.		Требования к персоналу предприятий общественного питания	4	
4.	2	Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях питания	4	ПК-8.2, ПК-8.3
5.	3	Классификация и типы весоизмерительного оборудования	2	ПК-8.2, ПК-8.3
6.		Классификация приемов тепловой обработки	2	
7.		Общие принципы оформления блюд, их отпуск	2	
8.		Правила оформления меню и прейскуранта	2	
9.	4	Инженерные сети, коммуникации, санитарная техника предприятий общественного питания	4	ПК-8.2, ПК-8.3
10.		Значение международной стандартизации в общественном питании	2	
11.		Принципы организации производственной деятельности и рекламы	2	
12.		Управление качеством на предприятиях общественного питания	4	
13.		Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях	2	
14.	5	Нормы труда на предприятиях общественного питания	2	ПК-8.2, ПК-8.3
ИТОГО			36	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Современное состояние предприятий общественного питания. Роль смотров-конкурсов на лучшее предприятие общественного питания, конкурсы по профессиям, фестивали кулинарного искусства. Характеристика типов предприятий общественного питания	12	ПК-8.2, ПК-8.3
2.	2	Условия хранения продовольственных товаров. Цеховая структура организации работы на предприятиях общественного питания. Организация работы раздаточных, используемое раздаточное оборудование. Существующие виды меню: со свободным выбором блюд, дневного рациона питания, банкетное. Оформление меню и прейскуранта. Значение оформления блюд.	12	ПК-8.2, ПК-8.3
3.	3	Классификация процессов и приемов обработки пищевых продуктов, используемых на предприятиях	10	ПК-8.2, ПК-8.3

		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		
4.	4	Международная стандартизация. Методы оценки качества продукции. Качество как объект управления. Процессы, функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов. Структура контрольных органов. Технологическая документация	12	ПК-8.2, ПК-8.3
5.	5	Классификация форм обслуживания. Значение и функции рекламы, правила ее составления и размещения, стоимость.	8	ПК-8.2, ПК-8.3
ИТОГО			54	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-8.2	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-8.3	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система.- URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358232

2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. – СПб. : Троицкий мост, 2021. – 260 с. : ил. – ISBN 979-5-6044302-2-4. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/rd/HTML/2/index.html

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва: Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт: электронно-библиотечная система. – URL:https://urait.ru/bcode/451744

6.2 Дополнительная литература

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва: Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8. –

Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=389895

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая, А.Т. Васюковой; А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под редакцией А.Т. Васюковой. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Москва: Дашков и К, 2019. - 416 с. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html

3. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Светлана Ивановна, Елена Ивановна; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. - 404 с. - ВО - Бакалавриат. ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=546647

4. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник; Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html

6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2020 -. - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.

2. Вопросы питания: науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.

3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

4. Пищевая технология: научн.-техн. журн. / учредитель: Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.

5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Technigues and Technology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. – 1998 - . – Кемерово, 2020. – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.

6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания : науч.–теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. – 2013 - . – Воронеж, 2016 – 2018. – Двухмес. – ISSN 2311-6447. –Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам Никитов, С.В. Методические рекомендации для проведения практических занятий по дисциплине «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование

	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

_____ О.В. Черкасов

«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И АУДИТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования___бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление(я) подготовки _19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и))____ Технология организации ресторанного дела _____
(полное наименование программы)

Квалификация выпускника __бакалавр_____

Форма обучения___очная _____
(очная, заочная)

Курс ___4_____ **Семестр**_____7_____

Курсовая(ой) работа/проект ___-___**семестр** **Зачет** __7_**семестр**

Экзамен _-_**семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки _19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ,

утвержденного ____17.08.2020 г._____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
доцент кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита_____
(должность, кафедра)

_____ _____Ваулина О.А._____
(подпись) (Ф.И.О.)

старший преподаватель кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита_____

_____Меньшова Е.В._____
подпись (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19 » _марта_2025 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита_____
(кафедра)

_____ _____Бакулина Г.Н._____
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи дисциплины:

В курсе изучаются основы бухгалтерского учета и аудита, одинаково значимые для всех экономических субъектов, в том числе для предприятия общественного питания.

Цель изучения – формирование у студентов знаний и умений по научным и практическим основам учета и аудита, использованию учетной информации для принятия управленческих решений. В процессе обучения студенты должны уметь адаптировать полученные знания и навыки к конкретным условиям функционирования организаций и целей предпринимательства различных форм собственности.

Задачи дисциплины –

теоретическое освоение содержания бухгалтерского учета как науки и основного источника достоверной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации;

изучение предмета, объектов и методов бухгалтерского учета;

получение знаний о системе бухгалтерских счетов и методах отражения информации на них;

развитие навыков составления бухгалтерской отчетности коммерческой организации;

изучение основ аудита;

получение знаний необходимых для проведения аудита.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- Технологический;
- Организационно- управленческий;
- Научно- исследовательский;
- Проектный.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление	- 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

		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.	сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» Б1.В.09. Входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы – практическая подготовка не предусмотрена.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	36	36
В том числе:		
Лекции	18	18
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Семинары (С)		
Коллоквиумы (К)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	72	72
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно- графические работы		
Реферат		
Другие виды самостоятельной работы	54	54
Подготовка к экзамену		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	**36**	**36**

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 экзам.)	
1	Понятие, предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс.	2	2	8	12	УК-10.3
2	Основы учета денежных средств.	2	2	10	14	УК-10.3
3	Учет МПЗ, готовой продукции, основных средств и нематериальных активов.	2	4	12	18	УК-10.3
4	Учет расчетов.	2	4	12	18	УК-10.3
5	Учет производства продукции и товарооборота в общественном питании.	2	2	10	14	УК-10.3
6	Основы аудита.	4	2	10	16	УК-10.3
7	Аудит финансовых и материальных ресурсов в общественном питании.	4	2	10	16	УК-10.3
	Итого	**18**	**18**	**72**	**108**	×

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
Предшествующие дисциплины								
1.	Экономика и организация производства	+	+	+			+	
2.	Менеджмент				+			
Параллельные дисциплины								
1.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании					+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ раздела	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Исторический обзор развития учета. Функции бухгалтерского учета. Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Общие правила организации бухгалтерского учета. Предмет бухгалтерского учета и его объекты. Классификация имущества организации и источников его формирования. Метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс.	2	УК-10.3
2	2	Учет денежных средств в кассе. Кассовая дисциплина. Учет денежных средств на счетах в банке.	2	УК-10.3
3	3	Учет МПЗ. Учет основных средств и нематериальных активов.	2	УК-10.3
4	4	Учет труда и его оплаты. Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с поставщиками и покупателями. Учет прочих расчетов.	2	УК-10.3
5	5	Основные задачи учета производственных затрат Классификация затрат Методы учета производственных затрат Виды калькуляций. Учет товарооборота в общественном питании. Учёт товарных потерь и переоценки товаров	2	УК-10.3
6	6	Понятие, цели и задачи аудита. Правовые и организационные основы аудита. Принципы аудиторской деятельности. Этап подготовки и планирования аудита.	4	УК-10.3

		Этап проведения аудита. Заключительный этап аудита: оформление результатов проверки.		
7	7	Источники информации и задачи аудита финансовых и материальных ресурсов в общественном питании: денежных средств, МПЗ, основных средств, средств в расчетах, формировании прибыли. Этапы проведения аудита имущества и обязательств. Типичные ошибки и нарушения, выявляемые в результате проведения аудита в общественном питании.	4	УК-10.3
Итого:			18	×

5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела	Содержание разделов	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Изучение сущности и задач бухгалтерского учета. Знакомство с основными понятиями и терминологией бухгалтерского учета. Знакомство с основополагающими законодательными и нормативными документами по бухгалтерскому учету. Решение задач по классификации имущества организации по составу и размещению, функциональной роди и по источникам его формирования по различным признакам. Решение задач по составлению бухгалтерского баланса с группировкой имущества и источников его формирования.	2	УК-10.3
2	2	Заполнение документов по учету денежных средств: приходные и расходные кассовые ордера, кассовая книга. Изучение порядка проведения инвентаризации в кассе и оформления ее результатов.	2	УК-10.3
3	3	Заполнение первичных документов по учету производственных запасов, готовой продукции, основных средств. Решение задач по начислению сумм амортизации основных средств различными способами. Изучение особенностей нематериальных активов.	4	УК-10.3
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.	4	УК-10.3
5	5	Заполнение первичных документов по учету затрат. Классификация затрат на производство. Составление калькуляционного расчета. Решение задания по учету товарных потерь.	2	УК-10.3
6	6	Изучение сущности и задач аудита. Знакомство с основными понятиями и терминологией аудита. Выполнение заданий по сравнению аудита и ревизии, внешнего и внутреннего аудита. Знакомство с основополагающими законодательными и нормативными документами по аудиту и их содержанием.	2	УК-10.3

7	7	Изучение источников информации, этапов проведения аудита имущества и обязательств в общественном питании, типичных нарушений, выявляемых в результате проверки. Решение ситуационных задач по поведению аудита денежных средств, материально-производственных запасов, расчетов с персоналом организации.	2	УК-10.3
Итого			18	×

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела	Содержание работы	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Изучение нормативных и законодательных актов по основам бухгалтерского учета. Мировая история бухгалтерского учета. История бухгалтерского учета в России. Виды хозяйственного учета и их характеристика. Связь бухгалтерского учета с другими науками. Кодекс профессиональной этики бухгалтеров, как отдельно действующий документ, регламентирующий основные требования к профессии бухгалтера, а так же отражающий способы разрешения этических конфликтов. Ответственность за организацию бухгалтерского учета. Ответственность за ведение бухгалтерского учета. Экономические ресурсы, источники образования ресурсов, хозяйственные и финансовые процессы, хозяйственные операции, финансовые результаты. Прием первичного наблюдения, прием стоимостного измерения, прием обобщения и группировки данных, прием комплексного обобщения. Инвентаризация и порядок ее проведения. Формы бухгалтерского учета. Учетная политика организации.	8	УК-10.3
2	2	Виды и формы безналичных расчетов. Платежное поручение, платежное требование-поручение, инкассовое поручение, банковские чеки. Специальные счета: аккредитивы, чековые книжки, депозиты.	10	УК-10.3
3	3	Применение учетных цен для стоимостной оценки готовой продукции: нормативная (плановая) себестоимость, фактическая производственная себестоимость, договорная цена. Инвентаризация МПЗ. Способы начисления амортизации основных средств: способ списания стоимости по сумме чисел лет срока полезного использования, способ списания стоимости пропорционально объему продукции (услуг).	12	УК-10.3

4	4	Сверхурочная работа, работа в выходные и праздничные дни, работа в ночное время. Трудовой договор. Учет затрат труда на производство продукции. Стандартные, социальные и имущественные налоговые вычеты при расчете НДФЛ. Подразделение налогов на: федеральные, региональные, местные. Специализированные формы для начисления налогов и сборов. Платежи в Пенсионный фонд, Фонд социального страхования и Фонд обязательного медицинского страхования. Расчеты по кредитам и займам, расчеты с учредителями, прочие расчеты.	12	УК-10.3
5	5	Классификация затрат. Структура продажной цены на готовую продукцию. Наценки предприятий общественного питания. Составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу. Порядок составления плана-меню. Учет движения сырья и товаров в кладовой. Экономическая необходимость учета, контроля и анализа товарных потерь и переоценки товаров в современных условиях хозяйствования. Документальное оформление товарных потерь и переоценки товаров.	10	УК-10.3
6	6	Понятие об аудите и аудиторе. Период возникновения и развития аудита в России. Содержание аудита и его компоненты. Основные принципы аудита. Роль аудита в условиях рыночной экономики. Постулаты аудита. Ответственность аудиторов и аудиторских организаций. Кодекс этики аудиторов России. Экономические субъекты (клиенты) аудита и их выбор. Договор на оказание аудиторских услуг, его условия, содержание и оформление. Планирование аудита, его назначение и принципы. Существенность и риски в аудите. Разработка предварительного и общего плана аудита, аудиторской программы и конкретных аудиторских процедур. Рабочие документы аудитора. Мошенничество и ошибки в бухгалтерском учете и отчетности, выявляемые в ходе аудиторской проверки. Формы модифицированного мнения аудитора о достоверности финансовой отчетности.	10	УК-10.3
7	7	Источники информации, этапы аудита денежных средств и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита МПЗ и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита основных средств и нематериальных активов и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита расчетов по оплате труда и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита затрат и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Особенности аудита предприятий общественного питания	10	УК-10.3
Итого			72	

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	
УК-10.3	+	+	+	Тестирование, устный опрос, доклады, рефераты, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1.Алисенов, А. С. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для вузов / А. С. Алисенов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 521 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15465-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531212

2.Бухгалтерский финансовый учет. В 2 ч. Часть 1 : учебник для бакалавриата и специалитета / И. М. Дмитриева [и др.] ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Бакалавр и специалист). — ISBN 978-5-534-08981-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/442374

3.Бухгалтерский финансовый учет. В 2 ч. Часть 2 : учебник для бакалавриата и специалитета / И. М. Дмитриева [и др.] ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 273 с. — (Бакалавр и специалист). — ISBN 978-5-534-08982-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/442375

4.Воронченко, Т. В. Теория бухгалтерского учета : учебник и практикум для вузов / Т. В. Воронченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 283 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13611-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/466092

5.Лупикова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета : учебное пособие для вузов / Е. В. Лупикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 245 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8994-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452325

6.2. Дополнительная литература

1.Бухгалтерский финансовый учет : учебник для вузов / Л. В. Бухарева [и др.] ; под редакцией И. М. Дмитриевой, В. Б. Малицкой, Ю. К. Харакоз. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 528 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14339-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510078

2.Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для вузов / О. Л. Островская, Л. Л. Покровская, М. А. Осипов ; под редакцией Т. П. Карповой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 438 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12214-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511344

3.Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для вузов / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 358 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03353-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/.

4.Кузнецова, О. Н. Теория бухгалтерского учета : учебное пособие / О. Н. Кузнецова, И. Г. Шарапиева. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2022. — 210 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/300134

6.3 Периодические издания

1.Бухгалтерский учет: науч.-практич. журн. / учредитель и изд.: ООО «Редакция журнала «Бухгалтерский учет». – 1937 - . – М., 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0321-0154.

2.Бухучет в сельском хозяйстве: науч.-практич. журн. / учредитель: Издательский дом "Панорама&quot. – 2003, май -. - М. : ИД «Панорама» изд-во «Афина», 2020. - Ежемес. - ISSN: 2075-0250

3.Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 - . – Рязань, 2020 - . Ежекварт. – ISSN : 2077 - 2084

4.Главбух: практич. журн. для бухгалтера / учредитель: редакция журнала «Главбух». – 1994 - . – М.: Издательский дом "Главбух", 2020 - . – 2 раза в месяц.

5.Расчет: журнал для современного бухгалтера / учредитель – ООО «РедСо». – 2010 - . – М.: Бератор, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 1681-1151.

6.Учет в сельском хозяйстве: отраслевой журн. / учредитель: ЗАО «Консультационнофинансовый центр «Актион». – 2003 - . М.: ЗАО ИД «Главбух», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2075-
0250.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Лань». – URL : https://e.lanbook.com
- ЭБС «Юрайт». - URL : https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : http://www.cnshb.ru
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : https://cyberleninka.ru
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :
- http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научнопрактическим занятиям/коллоквиумам

Методические рекомендации по выполнению практической работы по дисциплине «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» для бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» очной и заочной формы обучения / О.А. Ваулина, Е.П. Поликарпова, Е.В. Меньшова –Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025 г

6.5 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» для бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» очной и заочной формы обучения / О.А. Ваулина, Е.П. Поликарпова, Е.В. Меньшова –Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025 г.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows
	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]
http://ecsocman.hse.ru/	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»
http://www.mcx.ru/	Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант

http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1).

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 2 **Семестр** 3

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 3 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель - получение знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания; изучение возможных источников, компонентов, факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- изучить нормативные документы по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания;
- изучение способов детоксикации вредных веществ в продовольственном сырье ипродуктах питания;
- овладеть схемой проведения испытаний при оценке безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в производственных лабораториях;
- овладеть методами химико-экологического анализа, позволяющего проводить экспертную оценку качества продовольственного сырья и продуктов питания и контроль содержания в них различных ксенобиотиков.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и 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;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление	- 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,

		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.	имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.10.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК-3 Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общественного питания***	ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				3	
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	72			72	
В том числе:	-				
Лекции	36			36	
Лабораторные работы (ЛР)	36			36	
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	108			108	
В том числе:					
Проработка конспекта лекций	36			36	
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	36			36	
Подготовка к выполнению лабораторной работы	36			36	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	36			36	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	216			216	
Зачетные Единицы Трудоемкости	6			6	
Контактная работа (по учебным занятиям)	72			72	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	6	8	-	-	16	30	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	10	10	-	-	24	44	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	8	10	-	-	32	50	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	4	4		-	16	24	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	8	4	-	-	20	32	ПК-3.1, ПК-3.2
	ИТОГО	36	36	-	-	108	180	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин				
		1	2	3	4	5
Предшествующие дисциплины						
1.	Экология	+	+	+	+	+
2.	Химия	+	+	+	+	+
3.	Микробиология	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины						
1.	Пищевые и биологически активные добавки	+	+	+	+	+
2.	Санитария и гигиена питания	+	+	+	+	+
3.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+
4.	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	+	+	+	+	+
5.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Пищевая безопасность и основные критерии ееоценки	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.		Концепция безопасности пищевой продукциии питания	2	
3.		Законодательная база в области обеспечениябезопасности пищевой продукции	2	
4.	2	Ксенобиотики пищевого сырья и продуктовпитания	2	ПК-3.1, ПК-3.2
5.		Загрязнение ксенобиотиками химическогопроисхождения	2	
6.		Загрязнение ксенобиотиками биологическогопроисхождения	2	
7.		Металлические загрязнения	2	
8.		Опасности микробиологическогопроисхождения	2	
9.	3	Пестициды как загрязнители пищевого сырьяи продуктов питания	2	ПК-3.1, ПК-3.2
10.		Загрязнения веществами, применяемыми врастениеводстве	2	
11.		Загрязнения веществами, применяемыми вживотноводстве	2	
12.		Радиоактивное загрязнение	2	
13.	4	Пищевые, технологические и биологическиактивные добавки	2	ПК-3.1, ПК-3.2
14.		Генно-модифицированные источники пищевой продукции	2	
15.	5	Идентификация пищевой продукции	4	ПК-3.1, ПК-3.2
16.		Фальсификация пищевой продукции	4	
ИТОГО			36	

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Методы отбора образцов и способы пробоподготовки продовольственного сырья и пищевых продуктов к анализу	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.		Пищевые отравления. Определение показателей безопасности молока и молочных продуктов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.		Определение свежести мяса убойных животных и птицы, показателей безопасности рыбы	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.		Определение показателей безопасности консервов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	2	Определение свинца в продовольственном сырье и продуктах питания	2	ПК-3.1, ПК-3.2
6.		Методы анализа полигалогенированных углеводородов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды	2	ПК-3.1, ПК-3.2
7.		Металлические загрязнения продуктов питания: токсичность, источники загрязнения. Определение содержания патулина в	2	ПК-3.1, ПК-3.2
		соке яблочном, соке яблочном концентрированном и напитках, содержащих яблочный сок	2	ПК-3.1, ПК-3.2
8.		Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
9.	3	Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье	2	ПК-3.1, ПК-3.2
10.		Определение нитратов, нитритов и N-нитроааминов в продуктах переработки плодов и овощей	2	ПК-3.1, ПК-3.2
11.		Контроль за остаточным содержанием антибиотиков и других ветеринарных препаратов Обнаружение, идентификация и определение остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения	4	ПК-3.1, ПК-3.2
12.		Радионуклиды, как загрязнители продовольственного сырья и продуктов питания	2	ПК-3.1, ПК-3.2
13.	4	Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания	4	ПК-3.1, ПК-3.2
14.	5	Выявление фальсификации продовольственных товаров	4	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОГО			36	

5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Концепция безопасности пищевой продукции и питания: природные компоненты пищи и их действие на организм человека	8	ПК-3.1, ПК-3.2

2.		Законодательная база в области обеспечения безопасности пищевой продукции: принципы менеджмента качества, системы менеджмента качества	8	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	2	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 детоксикацииксенобиотиков; факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков	8	ПК-3.1, ПК-3.2
4.		Металлические загрязнения: ПДК химических элементов в продуктах питания и продовольственном сырье	8	ПК-3.1, ПК-3.2
5.		Опасности микробиологического происхождения: контроль за загрязнением пищевого сырья и продуктов питания бактериальными токсинами и микотоксинами	8	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	3	Пестициды, как загрязнители пищевого сырья и продуктов питания: анализ структуры загрязнения пестицидами продовольственного сырья и продуктов питания	8	ПК-3.1, ПК-3.2
7.		Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве: контроль за содержанием в продуктах питания загрязняющих веществ, применяемых врастениеводстве	8	ПК-3.1, ПК-3.2
8.		Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве: контроль за содержанием в продуктах питания загрязняющих веществ, применяемых в животноводстве	8	ПК-3.1, ПК-3.2
9.		Радиоактивное загрязнение: радионуклиды, их характеристика; влияние искусственных радионуклидов на организм человека; нормативно-правовая база обеспечения радиоционной безопасности	8	ПК-3.1, ПК-3.2
10.	4	Пищевые, технологические и биологически активные добавки: прямые и косвенные биологически активные добавки; гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания; пищевые добавки, разрешенные и запрещенные для использования в пищевой промышленности РФ	8	ПК-3.1, ПК-3.2
11.		Генно-модифицированные источники пищевой продукции: пищевая токсиколого-гигиеническая оценка продуктов питания из генно-модифицированного сырья	8	ПК-3.1, ПК-3.2
12.	5	Идентификация пищевой продукции: маркировка пищевой продукции	8	ПК-3.1, ПК-3.2
13.		Фальсификация пищевой продукции: признаки и разновидности ассортиментной фальсификации; пищевые и непищевые имитаторы	12	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОГО			108	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-3.1	+	+			+	Устный опрос, деловая игра, доклад, тестирование, контрольная работа, экзамен
ПК-3.2	+	+			+	Устный опрос, деловая игра, доклад, тестирование, контрольная работа, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

2. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157641

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: 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.

5. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073638

6.3 Периодические издания – не предусмотрены

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам Никитов С.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Никитов С.В. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

№

	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows
	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ

18	Справочно-правовая система "Гарант"
Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]
http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙУНИВЕРСИТЕТИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической
комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯПРОГРАММАУЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Технология пищевых производств (ТПП)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность(профиль) Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 2 **Семестр** 4

Курсовая(ой)работа/проект -семестр **Зачет** 4 **семестр**

Экзамен - **семестр**

Рязань, 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. от 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н.,_____доцент,_ каф.____ТОПиПСХП_____Туркин_____В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а_

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение знаний в области технологии пищевых производств набазе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов; изучениехимического состава сырья, полуфабрикатов, взаимодействия различных компонентов,определяющиетехнологическиепроцессыи качествоготовыхизделий.

Задачиучебной дисциплины:

- изучениеспособо в производства пищевых продуктов, связанных с переработкойрастительногои животного сырья;
- приобретениепрактическихнавыковпроведенияэкспертизы;
- развитие у студентов практических навыков самостоятельной творческой работыприрешении техническихзадач;
- умение сочетать теорию с практикой, обеспечивая глубокую переработку сырья, т.е.с максимальным выходом, высоким качеством и наименьшими затратами на производствоединицымассы готовой продукции.

Типы задач профессиональной деятельности:
- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных	- 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

		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.	питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.11

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака(в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходи*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимос*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)

	мости)	*ти)*			
Направленность (профиль), специализация *«Технологияорганизациирестораннногодела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-4 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов	ПК-4.1 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов	Профессиональныйстандарт«Специалист по технологии продукции общественного питания»,утвержденныйприказом Министерстватрудаисоциальнойзащиты Российской Федерацииот15июня2020г.№ 329н,регистрационный № 1302.

вновь строящихся и реконструированн ых предприятий питания.					
			ПК-4 Применяет технологии производства и организации производствен ных и технологическ их процессов	ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции	Профессиональн ый стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объем дисциплины по семестрам(курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**60**				**60**				
В том числе:	-				-				
Лекции	20				20				
Лабораторные работы (ЛР)	40				40				
Практические занятия (ПЗ)	-				-				
Семинары (С)	-				-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-				
Другие виды аудиторной работы	-				-				
Самостоятельная работа (всего)	**48**				**48**				
В том числе:	-				-				
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	48				48				
Контроль	**-**				**-**				
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет				зачет				
Общая трудоемкость час	**108**				**108**				
Зачетные Единицы Трудоемкости	36				36				
Контактная работа (всего по дисциплине)	**60**				**60**				

5. Содержаниедисциплины

5.1Разделыдисциплиныитехнологииформированиякомпетенций

№п/п	Наименованиеразделадисциплины	Лекции	Лаборат.занятия	Практич.занятия.	КурсовойП/Р(КРС)	Самост.работа студента	Всего час.(безэкзам)	Формируемыекомпетенции(ПК)
1.	Сырьепищевойпромышленностиирестораннгобизнеса	2	4	-	-	4	10	ПК-4.1,ПК-4.2
2.	Технология мясныхпродуктов	4	6	-	-	4	14	ПК-4.1,ПК-4.2
3.	Технологиямолочныхпродуктов	4	6	-	-	4	14	ПК-4.1,ПК-4.2
4.	Технологиямуки,крупы,пищевыхпродуктовиззернаимуки	8	6	-	-	6	20	ПК-4.1,ПК-4.2
5.	Технологиясахара,крахмалаикрахмалопродуктов	2	2	-	-	6	10	ПК-4.1,ПК-4.2
6.	Технологиякондитерскихизделий	0	4	-	-	6	10	ПК-4.1,ПК-4.2
7.	Технологиярастительныхмаселижиров	0	2	-	-	4	6	ПК-4.1,ПК-4.2
8.	Технологиянапитков:этанола, пива,кваса,минеральныхвод	0	2	-	-	6	8	ПК-4.1,ПК-4.2
9.	Технологияликероводочныхизделий,виноградных виниконьяков	0	2	-	-	2	4	ПК-4.1,ПК-4.2
10.	Технологиячая,кофе	0	4	-	-	2	6	ПК-4.1,ПК-4.2
11.	Технологияконсервирования плодовиовощей	0	2	-	-	2	4	ПК-4.1,ПК-4.2
12.	Технологияхлебопекарныхдрожжей,пищевыхкислот	0	0	-	-	2	2	ПК-4.1,ПК-4.2
	Итого	20	40			48	108	ПК-4.1,ПК-4.2

5.2.Разделыдисциплиныимеждисциплинарныесвязи

№ п/п	Наименование обеспечиваю-щих(предыдущих)иобеспе-чиваемых(последующих) дисциплин	№разделовданнойдисциплиныизтабл.5.1,длякоторыхнеобходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) иобеспечиваемых (последующих)дисциплин											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Предыдущиедисциплины													
1.	Товароведение продовольственныхтоваров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Биохимия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Введение в технологии продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующиедисциплины													
1.	Технология кондитерского производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3Лекционныезанятия

№ п/п	№ разделов	Темылекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Сырьепищевойпромышленностииресторанногобизнеса	2	ПК-4.1,ПК-4.2
2	2	Технология мясныхпродуктов	4	ПК-4.1,ПК-4.2
3	3	Технологиямолочныхпродуктов	4	ПК-4.1,ПК-4.2
4	4	Технологиямуки,крупы,пищевыхпродуктовиззернаимуки	8	ПК-4.1,ПК-4.2
5	5	Технологиясахара,крахмалаикрахмалопродуктов	2	ПК-4.1,ПК-4.2
		Итого	20	

5.4.Лабораторныезанятия

№ п/п	№ разделадисципли-ныизтабл. 5.1.	Наименованиелабораторнойработы	Трудоем-кость(час)	КомпетенцияПК
1	1	Определениекислотностимолока	2	ПК-4.1,ПК-4.2
2		Определениеплотностимолока	1	ПК-4.1,ПК-4.2
3		Определениемассовой доли жира в молоке	1	ПК-4.1,ПК-4.2
4		Определение массовой доли белка молока	1	ПК-4.1,ПК-4.2
5		Определениесвежестимясаубойныхживотныхиптицыпоорганолептиче-скимпоказателям	2	ПК-4.1,ПК-4.2

6		Клеймениеитовароведнаямаркировка мясаубойныхживотныхиптицы	1	ПК-4.1,ПК-4.2
7	2	Оценкакачестваколбасныхизделийпо органолептическимпоказателям	2	ПК-4.1,ПК-4.2
8	3	Оценкакачествапитьевогомолокаисливо кпоорганолептическимпоказате-лям	2	ПК-4.1,ПК-4.2
9		Оценкакачества сливочногомаслапо органолептическимпоказателям	1	ПК-4.1,ПК-4.2
10	4	Определениецвета,запахаивкусамуки хлебопекарной	2	ПК-4.1,ПК-4.2
11		Оценкакачествахлебобулочыхизделий поорганолептическимпоказателям	1	ПК-4.1,ПК-4.2
12		Определениемассовойдоливлагив мякишехлеба	1	ПК-4.1,ПК-4.2
13		Оценкакачествамакаронныхизделий поорганолептическимпоказателям	2	ПК-4.1,ПК-4.2
14		Определениемассовойдоливлагивсо-лоде	1	ПК-4.1,ПК-4.2
15		Определениеэкстрактивностисолода	1	ПК-4.1,ПК-4.2
16	5	Определениеорганолептическихпока-зателейкачествакрахмала	2	ПК-4.1,ПК-4.2
17		Определениеорганолептическихпока-зателейкачествасахара	1	ПК-4.1,ПК-4.2
18	6	Оценкакачествамармелада	1	ПК-4.1,ПК-4.2
19		Оценкакачества карамели	1	ПК-4.1,ПК-4.2
20		Оценкакачествапеченья	2	ПК-4.1,ПК-4.2
21	7	Оценкакачестварастительногомасла	2	ПК-4.1,ПК-4.2
22	8	Оценкакачествапива	2	ПК-4.1,ПК-4.2
23	9	Оценкакачества вина	2	ПК-4.1,ПК-4.2
24	10	Оценкакачествачаяпоорганолептиче-скимпоказателям	2	ПК-4.1,ПК-4.2
25		Оценкакачествакофепоорганолепти-ческимпоказателям	2	ПК-4.1,ПК-4.2
26	11	Оценкакачествапродоовощныхкон-сервов	2	ПК-4.1,ПК-4.2
		итого	40	

5.5 Практические занятия(семинары)-не предусмотрены.

5.6 Научно-практические занятия–не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы–не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделадисц иплиныизта	Тематикасамостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Компетенции ПК
1.	1	Стандарты на зерно. Семена и плоды масличных растений.Патока, глюкоза. Жидкий сахар. Молочные продукты. Водапитьевая.Яичные продукты	4	ПК-4.1,ПК-4.2
2.	2	Клеймение мяса убойных животных и птицы. Технологияпроизводствамясныхконсервов.Особенноститех нологиче-скогопроцессапроизводстваразныхвидовколбасныхизде-лий	4	ПК-4.1,ПК-4.2
3.	3	Технологияпроизводствасливочногомасла.Технологияпрои зводствасухихи сгущенныхмолочных консервов.Классификациясыровиособенноститехнологичес кого процессаихпроизводства	4	ПК-4.1,ПК-4.2
4.	4	Рациональноеиспользованиепродуктовпереработкизерна. Хранениеиподготовкамукикпроизводству.Дополнитель ноесырьехлебопекарногопроизводства.Классификация макаронных изделий. Особенности производства специаль-ныхвидовсолода	6	ПК-4.1,ПК-4.2
5.	5	Использование отходов сахарного производства. Производ-ствожидкогосахара.Производствомодифицированных крахмалов.Производствокрахмальнойпатоки,глюкозы	6	ПК-4.1,ПК-4.2
6.	6	Технологияпроизводствахалвы,мармелада,пастильных изделий.Особенноститехнологическогопроцессапроиз-водстваразныхвидовмучныхкондитерскихизделий	6	ПК-4.1,ПК-4.2
7.	7	Пищевыяценностьмаселижиров.Переэтерификациямасел ижиров.Производствомаргарина	4	ПК-4.1,ПК-4.2
8.	8	Использование вторичного сырья при производстве этанола.Повышение стойкости пива. Использование отходов пиво-варенногопроизводства.Полученияквасакупажированием. Получение и розлив минеральных вод. Производство безал-когольныхнапитков	6	ПК-4.1,ПК-4.2
9.	9	Розливиоформлениеликероводочныхизделий.Болезни, пороки, недостатки вин. Розлив, маркировка и хранение виниконьяков. Использованиевторичного сырья	2	ПК-4.1,ПК-4.2
10.	10	Химическийсостав,пищеваяибиологическаяценностьчаяи кофе.Классификациячаяикофе	2	ПК-4.1,ПК-4.2
11.	11	Химический состав и пищевая ценность плодоовощнойпродукции.Видыбракаконсервов.Использов аниеотходов консервногопроизводства	2	ПК-4.1,ПК-4.2
12.	12	Приготовлениепитательнойсреды.Выращиваниедрожжей. Выделение,формованиеиупаковываниедрожжей.Сушка дрожжей. Производство кислот: уксусной, лимонной, мо-лочной	2	ПК-4.1,ПК-4.2

		итого	48	

5.9 Примернаятематикакурсовыхпроектов(работ)–непредусмотрены

5.10 Соответствиекомпетенций,формируемыхприизучениидисциплины,видовзаня-тий и формконтроля

Переченьк омпетенций	Видызанятий					Формыконтроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-4.1	+	+	-	-	+	Устныйопрос,тестирование, защиталабораторныхработ, зачет
ПК-4.2	+	+	-	-	+	Устныйопрос,тестирование, защиталабораторныхработ, зачет

Примечание: Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы,КР/КП–курсоваяработа/проект, СРС–самостоятельнаяработастудента

6 Учебно-методическоеобеспечениедисциплины

6.1 Основнаялитература

1. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. — Новосибирск : НГТУ, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://e.lanbook.com/book/152314

2. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин,В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст :электронный//Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:https://e.lanbook.com/book/156113

6.2 Дополнительнаялитература

1. Мглинец. А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие /А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2014. – 206 с. : ил. – ISBN 978-5-4377-0071-6. – Текст:электронный//Троицкиймост:электронно-библиотечнаясистема.– URL:http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tprs/HTML/2/index.html

2. Технологияпродукции общественного питания : учебник для студентов вузов, обуч. поспец.260501"Технологияпродуктовобщественногопитания"/Подред.проф.А.И.Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8 : 809-00. - Текст(визуальный): непосредственный.

3. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания : Учебник /АннаТимофеевна,АнатолийАнатольевич;Московскийгосударственныйуниверситеттехнологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : Издательско-торговая кор-порация "Дашков и К", 2020. - 496 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03527-2. - URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358198

4. Липатова, Людмила Павловна. Технология продукции общественного питания : Учебноепособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич ; Российский экономический универ-ситетим.Г.В.Плеханова.-2;испр.идоп.-Москва:Издательство"ФОРУМ",2016.-376с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-00091-119-8. - ISBN 978-5-16-103431-6. - ISBN 978-5-16-011259-6.-URL:http://znanium.com/go.php?id=518473

5. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный,Б.А.Баранов,Т.С.Элиарова[идр.];А.С.Ратушный,Б.А.Баранов,Т.С.Элиарова[и др.]; под

редакцией А. С. Ратушного. - Технология продукции общественного питания ;2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 336 с. - Текст. - Гарантированный срок размещениявЭБСдо18.01.2022(автопролонгация).-ISBN978-5-394-03412-1.- URL:http://www.iprbookshop.ru/85670.html

6.3 Периодическиеиздания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А.Костычева:науч.-производ.журн./учредительииздательфедеральноегосударственноебюджетноеобразовательное учреждениевысшегообразования«РязанскийгосударственныйагротехнологическийуниверситетименИ.А.Костычева».–2009-.-Рязань,2000-2022.-Еже-кварт.–ISSN 2077-2084. -Текст :непосредственный.
2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2000-2022. – Двухмес. – ISSN0042-8833.– Текст : непосредственный.
3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2000-2022. – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст: непосредственный.
4. Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2000-2022. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст :непосредственный.
5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Technigues and Technology) :науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. – 1998 - . – Кемерово,2000-2022.–Ежекварт.–ISSN 2074-9414.-Текст : непосредственный.
6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здоровогопитания : науч. – теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Тех-нологиипищевойиперерабатывающейпромышленностиАПК-продуктыздоровогопитания.
–2013-.–Воронеж,2000-2022.–Двухмес.–ISSN2311-6447.–Текст:непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям / лабораторным занятиям / научно-практическимзанятиям / коллоквиумам

Туркин, В.Н. Методические указания к лабораторнымработамподисциплине«Технология пищевыхпроизводств»для студентов, обучающихся по направлению подго-товки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания[Электронныйресурс] /–Рязань:

Изд-воФГБОУВОРГАТУ, 2025. –ЭБРГАТУ.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельнойработы Туркин, В.Н., Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисципли-не «Технология пищевыхпроизводств» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания[Электронныйресурс] /–Рязань:Изд-воФГБОУВОРГАТУ,2025.–ЭБРГАТУ.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободнораспространяемоепрограммноеобеспечение,информационносправочныесистемы,профессиональныебазыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Сайтыофициальныхорганизаций	
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фондоценочныхсредствдлятекущей,промежуточнойаттестацииподисциплине (Приложение 1)

9. **Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 кООПМатериально-техническоеобеспечениеосновной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 **Семестр** 7

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 7 **семестр**

Экзамен - **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г)

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика» Борычев С.Н.

старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика» Маслова Л.А.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

_____ д.т.н., профессор С.Н. Борычев

(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины:

знакомство с основными положениями технико-экономическое обоснования строительства объектов общественного питания и выполнения строительно-монтажных работ по возведению зданий, сооружений и территорий с нормативными требованиями технического и технологического проектирования сооружений питания; подбором, установкой и монтажом, в соответствии технических заданий, инженерного оборудования.

Задачи:

- уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- уметь осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, уметь читать чертежи;
- использовать теоретические навыки выполнения строительно-монтажных работ сооружений питания, разработки схем механизации и монтажа при производстве строительных работ, в том числе работ по возведению отдельных элементов зданий и инженерных систем, способов усиления и эксплуатационных качеств конструкций;
- приобрести практические навыки технологического проектирования и разработки мероприятий по организации и выполнению работ по строительству элементов зданий и сооружений;
- приобрести навыки подбора, установки и монтажа, в соответствии техническим заданием, инженерного оборудования.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной

		производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров	- 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

		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.	крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.12 «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания»

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных	Код и наименование профессиональной	Код и наименование индикатора достижения профессионально	Основание (ПС, анализ опыта)

	(при необходимости)	компетенций *(при необходимости)*	компетенции	й компетенции	
Направленность (профиль) *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и			***ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания***	ПК-11.2 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.5 Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК 12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией***	ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическим и инструкциями	

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				7	
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)					
В том числе:					
Лекции	18			18	
Лабораторные работы (ЛР)	-			-	
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Самостоятельная работа (всего)	54			54	
В том числе:					
Написание реферата		2	0		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	34	2	0	34	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	-			-	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет	
Общая трудоемкость час					
Контактная работа (по учебным занятиям)	54			54	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	
1.	Положения нормативных правовых документов	2		4		6	12	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
2.	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.	2		4		6	12	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
3.	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-	2		4		6	12	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4

	строительных работ.							
4.	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания	2		4		6	12	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
5.	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций	2		4		6	12	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
6.	Технология строительных работ	2		4		6	12	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
7.	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.	2		4		6	12	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
8.	Организация ремонтно-строительных работ	1		4		6	11	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
9.	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ	1		2		2	5	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
10.	Методы контроля качества строительных работ.	2		2		4	8	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
ИТОГО		18	-	36	-	54	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Предшествующие дисциплины											
1.	Математика и математическая статистика		+	+			+	+	+		+
2.	Физика		+	+			+	+	+		+
3.	Химия										+
4.	Правоведение		+			+				+	

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных изысканий	2	ПК-11.2 ПК-11.4

		проектирования, строительства, реконструкции эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от эколого- геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта.		ПК-11.5 ПК-12.4
2.	2	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.	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
3.	3	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.	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
4.	4	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
5.	5	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
6.	6	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.	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
7.	7	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.	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
8.	8	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; план материально-технического снабжения.	1	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
9.	9	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ.	1	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
10	10	Методы контроля качества строительных работ.	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
ИТОГО			18	

5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных изысканий, проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от эколого-геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта. Правила проектирования, изображение на чертежах окон	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
2.	2	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Подготовка технологического проекта, выполненного проектной организацией с учетом инженерного оборудования. Типы и виды лифтов	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
3.	3	Общие положения: Размещение здания на местности. Основные требования, предъявляемые к генеральному плану	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
4.	4	Озеленение территории	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
5.	5	Продольные и поперечные оси при использовании различных конструктивных схем здания. План перекрытия здания.	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
6.	6	Технология строительных работ. Условные графические обозначения основных элементов зданий на планах: оконных и дверных проемов, лестничных клеток. Обозначение элементов зданий: колонны, перегородки, окна, дверные проемы, их основные размеры	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
7.	7	Мониторинг технического состояния зданий и сооружений. Высота помещений на разрезе здания.	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5

		Проектирование отмостки по периметру здания. Изображение на разрезе основных элементов здания: фундамент, колонны, окна, двери, лестничные клетки		ПК-12.4
8.	8	Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта. Элементы перекрытия в продольном и поперечном разрезе здания. Основные строительные размеры на разрезе здания	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
9.	9	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. Проектирование систем отопления. Классификация систем отопления	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
10.	10	Методы контроля качества строительных работ. Проектирование систем водоснабжения и канализации. Выбор сетей водоснабжения и канализации внутри здания	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
Итого			36	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных изысканий, проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от эколого-геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта.	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
2.	2	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.	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
3.	3	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	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4

		работ.		
4.	4	Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
5.	5	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
6.	6	Технология строительных работ. Подготовительные работы: устройство временных ограждений и ограждений опасных зон; устройство временных подъездных путей.	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
7.	7	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.	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
8.	8	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	6	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
9.	9	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.	2	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
10.	10	Методы контроля качества строительных работ.	4	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
ИТОГО			54	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-11.2	+		+		+	Опрос, Конспект, тест, реферат, зачет
ПК-11.4	+		+		+	Опрос, Конспект, тест, реферат, зачет
ПК-11.5	+		+		+	Опрос, Конспект, тест, реферат, зачет
ПК-12.4	+		+		+	Опрос, Конспект, тест, реферат, 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, 2024 - . - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.
2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.
3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.
4. Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.
5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : 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»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/научно- практическим занятиям/коллоквиумам Учебно-методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Борычев С.Н., Маслова Л.А. Рязань, РГАТУ, 2025 г.

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Учебно-методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Борычев С.Н., Маслова Л.А. Рязань, РГАТУ, 2025 г.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	rags.ru
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com http://ipelican.com/ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. **Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине** (Приложение 1)

9. **Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и орга низация общественного питания

_____ О.В. Черкасов

«_19 »_марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы военной подготовки

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования___бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____.
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и))___Технология организации ресторанного дела_____.
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника ____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс _____3_____ **Семестр**_____5_____

Курсовая(ой) работа/проект ___-___ **семестр** **Зачет с оценкой** __5__**семестр**

Экзамен _-__ **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

утвержденного 17.08.2020 г.

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик доцент, «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»

(должность, кафедра)

_____ Терентьев В.В.

(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»

(кафедра)

_____ Терентьев В.В.

(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.

Учебная дисциплина «Основы военной подготовки» - обязательная дисциплина федеральных государственных образовательных стандартов всех направлений первого уровня высшего образования (бакалавриата), в которой объединены базовые принципы и направления военной подготовки. Дисциплина состоит из основных разделов военной подготовки, тем военно-политической и правовой подготовки.

Целью изучения дисциплины «Основы военной подготовки»является получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачи изучения дисциплины:

1) формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);
2) формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
3) воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;
4) освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;
5) раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;
6) ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
7) формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
8) изучение и принятие правил воинской вежливости;
9) овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

— технологический;
— организационно-управленческий;
— проектный;
— научно-исследовательский.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продук-	технологический	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

ции)		участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательский	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

Индекс дисциплины Б1.В.13.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

- Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
- Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.6. Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	68		68		
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	26		26		
Практические занятия (ПЗ)	34		34		
Групповые занятия (ГЗ)	8		8		
Семинары (С)	-		-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-		-		
Другие виды аудиторной работы	-		-		
Самостоятельная работа (всего)	40		40		
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-		-		
Реферат	-		-		
Другие виды самостоятельной работы	-		-		-
Подготовка к лекциям	8		8		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	16		16		
Подготовка к тестированию	8		8		
Подготовка к выполнению практических занятий	8		8		

Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет с оценкой		зачет с оценкой		
Общая трудоемкость, час	108		108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	68		68		

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции
		Лекции	Групповые занятия	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Общевоинские уставы ВС РФ	8	4		6	18	УК-8
2.	Строевая подготовка			6		6	УК-8
3.	Огневая подготовка из стрелкового оружия			20		20	УК-8
4.	Основы тактики общевойсковых подразделений	8	2		10	20	УК-8
5.	Радиационная, химическая и биологическая защита	2		4	14	20	УК-8
6.	Военная топография	2	2		2	6	УК-8
7.	Основы медицинского обеспечения	2		4	4	10	УК-8
8.	Военно-политическая подготовка	2				2	УК-8
9.	Правовая подготовка	2			4	6	УК-8
	ИТОГО	26	8	34	40	108	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предыдущие дисциплины										
1.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	
2.	Правоведение									+
Последующие дисциплины										

5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Содержание лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание. Структура, требования и основное содержание общевоинских уставов. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих.	6	УК-8
2	1	Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд. Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначе-	2	УК-8

		ние, состав.		
3	4	Тема 3. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	4	УК-8
4	4	Тема 4. Основы общевойскового боя. Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.	2	УК-8
5	4	Тема 5. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии.	2	УК-8
6	5	Тема 6. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие. Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ),их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.	2	УК-8
7	6	Тема 7. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам. Местность как элемент боевой обстановки. Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам.	2	УК-8
8	7	Тема 8. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях. Медицинское обеспечение – как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи.	2	УК-8
9	8	Тема 9. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны. Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации. Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов.	2	УК-8

10	9	Тема 10. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы. Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.	2	УК-8
		Итого:	26	

5.4. Групповые занятия.

№ п/п	Наименование разделов	Наименование групповых занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общевоинские уставы ВС РФ	Внутренний порядок и суточный наряд.	2	УК-8
2		Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	2	УК-8
3	Основы тактики общевойсковых подразделений	Основы инженерного обеспечения.	2	УК-8
4	Военная топография	Топографические карты и их чтение, подготовка к работе.	2	УК-8
		Итого:	8	

5.5. Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Строевая подготовка	Строевые приемы и движение без оружия.	6	УК-8
2	Огневая подготовка из стрелкового оружия	Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	2	УК-8
3		Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	12	
4		Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	6	
5	Радиационная, химическая и биологическая защита	Радиационная, химическая и биологическая защита.	4	УК-8
6	Основы медицинского обеспечения	Медицинское обеспечение – как вид всестороннего обеспечения войск.	4	УК-8
		Итого:	34	

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	Общевоинские уставы ВС РФ	Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих.	2	УК-8
2		Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа.	2	

3		Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих.	2	
4	Основы тактики общевойсковых подразделений	Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	2	УК-8
5		Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи.	2	
6		Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений.	4	
7		Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	2	
5	Радиационная, химическая и биологическая защита	Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения.	4	УК-8
6		Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ),их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности.	4	
7		Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения.	4	
8		Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.	2	
9	Военная топография	Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам.	2	УК-8
10	Основы медицинского обеспечения	Первая помощь при ранениях и травмах.	2	УК-8
11		Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами.	2	
12	Военно-политическая подготовка	Основные положения Военной доктрины Российской Федерации	4	УК-8
13				
		Итого:	40	

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	ГЗ	ПР	СРС	
УК-8	+	+	+	+	Отчет по работе, тестирование, зачет с оценкой

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Основная литература.

1. Военная доктрина Российской Федерации.
2. Сборник общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих» (с изменениями и дополнениями).
5. Указ Президента РФ от 16.09.1999 № 1237 «Вопросы прохождения военной службы»(вместе с «Положением о порядке прохождения военной службы»).
6. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 2
7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.
8. Огневая подготовка: учебное пособие / Л.С. Шульдешов, В.А. Родионов, В.В. Углянский.– Москва : КНОРУС, 2020, 216 с.
9. Строевая подготовка: учебник / И.М. Андриенко, А.А. Котов, А.В. Моисеев, Е.В. Смирнов, И.В. Шпильной. – Москва: КНОРУС, 2017.
10. Общевоенная подготовка: учебник / В.Ю. Микрюков. – Москва: КНОРУС, 2017.
11. Вооружение военная техника Сухопутных и воздушно-десантных войск: учебное пособие/ П.А.Дульнев, В.И. Литвененко, О.С.Таненя – Москва: КНОРУС, 2020. 374 с.

6.2. Дополнительная литература.

1. Наставление по стрелковому делу / ред. Чайка В.М.– Москва: Воениздат, 1985. - 640 с.
2. Бызов Б.Е., Коваленко А.Н. Военная топография. Для курсантов учебных подразделений.– 2-е изд. – М.: Воениздат, 1990.
3. Военно-медицинская подготовка (для студентов медицинских институтов) / Под ред. Комарова Ф.И. – М.: Воениздат, 1989.
4. Основы первой доврачебной неотложной помощи пострадавшим: учеб. пособие / Алексеев А.В., Алексеева Д.А. – Ярославль: ООО «ХисториофПипл», 2008.
5. Учебник сержанта войск радиационной, химической и бактериологической защиты / Под ред. генерал-майора Мельника Ю.Р. – М., 2006.
6. Сборник нормативов по боевой подготовке сухопутных войск. – М.: Воениздат, 1984.
7. Попов В. И., Батюшкин С.А. Тактика. Батальон, рота. – М.: Воениздат, 2011.
8. Вооруженные силы зарубежных государств информ. аналит. сб. под ред. А.Н. Сидоркина. – М.: Воениздат «Вооруженные силы», 2009.

6.3. Периодические издания– не предусмотрены.

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт Министерства обороны РФ–http://www.mil.ru
2. Крупнейшая российская электронная библиотека–http://elibrary.ru.
3. ЭБ РГАТУ. – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/
4. Официальный сайт Министерства по чрезвычайным ситуациям РФ – http://www.mchs. gov.ru
5.ЭБС «Юрайт» –http://www.biblio-online.ru/

6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

1. Терентьев В.В. Основы военной подготовки. Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Основы военной подготовки» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.- Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

6.6. Методические указания – не предусмотрены.

6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы военной подготовки» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информацион

№	Программный продукт
1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
2	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
3	«Сеть КонсультантПлюс»
4	Справочно-правовая система "Гарант"
5	Windows
	Windows 7
	Windows xp
	Windows 7 Pro
5	7-Zip
6	A9CAD
7	Adobe Acrobat Reader
8	Advego Plagiatus
9	Edubuntu 16
10	eTXT Антиплагиат
11	GIMP
12	Google Chrome
13	K-lite Mega Codec Pack
14	LibreOffice 4.2
15	Mozilla Firefox
16	Microsoft OneDrive
17	Opera
18	Thunderbird
19	WINE
20	Альт Образование 9

но-справочные системы, профессиональные базы данных)

Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru	Гарант
http://www.consultant.ru	Консультант Плюс

8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9.Материально-техническое обеспечение дисциплины

(Приложение 7 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

О.В. Черкасов

«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)«Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр** 6

Курсовая(ой) работа/проект __-___семестр Зачет 6 семестр

Экзамен –семестр

Рязань, 2025г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_20_» ___марта____ 2024 г., протокол №_10_

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – формирование у будуших бакалавров необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевые, биологически активные добавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Задачи учебной дисциплины:

– ознакомить с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок в создании продуктов питания;

– изучить современную классификация пищевых и биологически активных добавок, требования безопасности применения их в пищевых технологиях;

– изучить основные группы пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;

- обосновать роль биологически активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания;

- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять

		участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация	профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; 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;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

		функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия

питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технологияорганизацииресторанногодела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональныйстандарт«Специалист по технологии продукции общественного питания»,утвержденныйприказомМинистерстватрудаисоциальнойзащитыРоссийскойФедерацииот15июня2020г.№ 329н,регистрационный № 1302.

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.					

4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**42**						**42**		
В том числе:	-						-		
Лекции	14						14		
Лабораторные работы (ЛР)	-						-		
Практические занятия (ПЗ)	28						28		
Семинары (С)	-						-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-						-		
Другие виды аудиторной работы	-						-		
Самостоятельная работа (всего)	**66**						**66**		
В том числе:	-						-		
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	66						66		
Контроль									
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет						зачет		
Общая трудоемкость час	**108**						**108**		
Зачетные Единицы Трудоемкости	36						36		
Контактная работа (всего по дисциплине)	**42**						**42**		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	2	2	4	8	ПК-1.1
2	Пищевые добавки	6	16	36	58	ПК-1.1
3	Биологически активные добавки к пище	2	4	12	18	ПК-1.1
4	Технологические добавки и ферментные препараты	2	4	8	14	ПК-1.1
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	2	2	6	10	ПК-1.1
	ИТОГО	14	28	66	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предыдущие дисциплины						
1.	Химия		+	+	+	
2.	Биохимия		+	+	+	
3.	Физиология питания	+		+		
4.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+				
Последующие дисциплины						
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+
2.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	+		+		

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	2	ПК-1.1
2.	2	Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта	2	ПК-1.1
3.		Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	2	ПК-1.1
4.		Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания	1	ПК-1.1
5.		Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	1	ПК-1.1
6.	3	Биологически активные добавки к пище	1	ПК-1.1
7.		Основные группы функциональных пищевых продуктов	1	ПК-1.1
8.	4	Технологические добавки и ферментные препараты	2	ПК-1.1
9.	5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок	2	ПК-1.1
10.		ИТОГО	14	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	Основные функциональные классы пищевых добавок	2	ПК-1.1
2.	Пищевые добавки	Пищевые красители и стабилизаторы окраски, особенности использования в пищевых технологиях	6	ПК-1.1
3.		Загустители и гелеобразователи. Пищевые эмульгаторы и эмульгирующие соли.	4	ПК-1.1
4.		Органолептическая характеристика подслащивающих веществ.	2	ПК-1.1
5.		Исследование ассортимента, органолептических показателей и показателей качества пряностей и приправ	2	ПК-1.1
6.		Консерванты, антибиотики и антиоксиданты	2	ПК-1.1
7.	Биологически активные добавки к пище	Витаминизация пищевых продуктов	4	ПК-1.1
8.	Технологические добавки и ферментные препараты	Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	4	ПК-1.1
9.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Гигиенические регламентации на основе токсикологических исследований. Сертификация пищевых и биологически активных добавок	2	ПК-1.1
		ИТОГО	28	

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	Назначение пищевых и биологически активных добавок, их роль в создании традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения	2	ПК-1.1
2.		Государственная политика в области здорового питания	1	ПК-1.1
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	1	ПК-1.1
4.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы.	2	ПК-1.1
5.		Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	2	ПК-1.1
6.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	2	ПК-1.1
7.		Аскорбиновая кислота, ее цветокорректирующее действие	2	ПК-1.1
8.		Основные группы пищевых ПАВ. Моно-диацилглицерины и их производные..	4	ПК-1.1
9.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	4	ПК-1.1
10.		Эфиры полиглицерина, сахарозы, сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.	4	ПК-1.1
11.		Способы получения и применения отдельных подслащивающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.	4	ПК-1.1
12.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	4	ПК-1.1
13.		Эфирные масла. Эссенции	2	ПК-1.1
14.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	6	ПК-1.1
15.	Биологически активные добавки к пище	Пищевые добавки, включающие макро- и микронутриенты. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения	12	ПК-1.1
16.	Технологические добавки и ферментные	Комплексные пищевые добавки	8	ПК-1.1

	препараты			
17.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Сертификация пищевых и биологически активных добавок	6	ПК-1.1
		ИТОГО	66	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ПК-1.1	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет по практическим занятиям, тесты, зачет

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1Основная литература

1. Омаров, Р.С. Пищевые добавки [Электронный ресурс] / Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 64 с. - Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8114-7036-5.

2. Позняковский, В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – М. : ИНФРА–М, 2019. – 143 с. —– Режим доступа: http://znanium.com. (ЭБС znanium.com.).

6.2 Дополнительная литература

1. Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям 260100 "Продукты питания из растительного сырья", 260800 "Технология продукции и организация общественного питания", 100800 "Товароведение" / Под ред. А.П. Нечаева. - 5-е изд. ; испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 672 с.

2. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 669 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4892 — Загл. с экрана.

3. Пищевые волокна и белки: научные основы производства, способы введения в пищевые системы [Текст] : учебно-методическое пособие / Черкасов, О.В. [и др.]. - Рязань : РГАТУ, 2014. - 183 с.

4. Пищевые волокна и белки в пищевых системах [Текст] : монография / О.В. Черкасов, В.В. Пряшников, Н.Н. Толкунова, А.А. Жучков. - Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. - 183 с.

5. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания

функционального назначения [Текст] : учебное пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / О. В. Черкасов [и др.]. - Рязань : РГАТУ, 2013. - 160 с.

6. Современные белковые препараты и использование их в пищевых системах [Текст] : учебно-методическое пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки 260200 "Продукты питания животного происхождения" уровня бакалавриата и уровня магистратуры, а также специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" / Черкасов, Олег Викторович [и др.]. - Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. - 164 с.

7. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по напр. подготовки 552400 (250100) "Технология продуктов питания" и напр. подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" спец. 271400 (260505) "Технология детского и функционального питания" / А.Ф. Доронин [др.]; под ред. А.А. Кочетковой. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 288 с.

8. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. - Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – ЭБС «IPR-books». – Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/

9. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 423 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4888 — Загл. с экрана.

10. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738 — Загл. с экрана.

11. Химия пищевых продуктов [Текст] / ред.: Ш. Дамодаран, К.Л.Паркин, О.Р.Феннема. - перевод с англ.яз. 4 изд. - СПб. : Профессия, 2012. - 1040 с.

6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.

2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - . – М., 2020 - . – Двухмес. - ISSN 0025-4649.

3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - М., 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года)

4. Мясная индустрия: производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – М., 2020 - . – Ежемес. - ISSN0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года).

5. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – М. : ИД «Отраслевые ведомости», 2020- . – Ежемес. - ISSN 2222-5455.

6. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2020 - . – Ежемес.

7. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN0235-2486.

8. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0038-9692.

9. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март - . – М. : Пищевая промышленность, 2020 - . – Двухмес. – ISSN 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года).

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/ - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрено

6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Пищевые добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. – ЭБС РГАТУ

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Туркин В.Н.Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. – ЭБС РГАТУ.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационнос правочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания

Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот 17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	без ограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Сайтыофициальныхорганизаций	
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения РоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаeLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

О.В. Черкасов

«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)«Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр**6

Курсовая(ой) работа/проект __-___семестр Зачет 6 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань, 2025 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – формирование у будуших бакалавров необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевыедобавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Задачи учебной дисциплины:

– ознакомить с современными представлениями о роли пищевых добавок в создании продуктов питания;

– изучить современную классификация пищевых добавок, требования безопасности применения их в пищевых технологиях;

– изучить основные группы пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;

- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

		производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля,	**организационно-**	оценка условий поставки продуктов от потенциального	- продовольственное сырье растительного и

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**управленческий**	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 лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы	животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других

		оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.01.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технологияорганизацииресторанногодела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональныйстандарт« Специалист по технологии продукции общественного питания»,утвержденныйприказомМинистерстватрудаисоциальнойзащитыРоссийскойФедерацииот15июня2020г.№ 329н,регистрационный № 1302.

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.					

4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**42**						**42**		
В том числе:	-						-		
Лекции	14						14		
Лабораторные работы (ЛР)	-						-		
Практические занятия (ПЗ)	28						28		
Семинары (С)	-						-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-						-		
Другие виды аудиторной работы	-						-		
Самостоятельная работа (всего)	**66**						**66**		
В том числе:	-						-		
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	66						66		
Контроль									
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет						зачет		
Общая трудоемкость час	**108**						**108**		
Зачетные Единицы Трудоемкости	36						36		
Контактная работа (всего по дисциплине)	**42**						**42**		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Основы применения пищевых и добавок в РФ	2	2	4	8	ПК-1.1
2	Пищевые добавки	6	18	36	60	ПК-1.1
3	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	2	4	10	16	ПК-1.1
4	Технологические добавки и ферментные препараты	2	2	8	12	ПК-1.1
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	2	2	8	12	ПК-1.1
	ИТОГО	14	28	66	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предыдущие дисциплины						
1.	Химия		+	+	+	
3.	Биохимия		+	+	+	
4.	Физиология питания	+		+		
5.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	+				
Последующие дисциплины						
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+
2.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	+		+		

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основы применения пищевых добавок в РФ	2	ПК-1.1
2.	2	Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта	2	ПК-1.1
3.		Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	2	ПК-1.1
4.		Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания	1	ПК-1.1
5.		Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	1	ПК-1.1
6.	3	Использование пищевых добавок при изготовлении кулинарной продукции	1	ПК-1.1
7.		Применение пищевых добавок при производстве кондитерских изделий	1	ПК-1.1
8.	4	Технологические добавки и ферментные препараты	2	ПК-1.1
9.	5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	2	ПК-1.1
		ИТОГО	14	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых добавок в РФ	Основные функциональные классы пищевых добавок	2	ПК-1.1
2.	Пищевые добавки	Пищевыекрасители и стабилизаторы окраски, особенности использования в пищевых технологиях	4	ПК-1.1
3.		Загустители и гелеобразователи. Пищевые эмульгаторы и эмульгирующие соли.	4	ПК-1.1
4.		Органолептическая характеристика подслащивающих веществ.	2	ПК-1.1
5.		Исследование ассортимента, органолептических показателей и показателей качества пряностей и приправ	2	ПК-1.1
6.		Консерванты, антибиотики и антиоксиданты	6	ПК-1.1
7.	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	Применение пищевых добавок при изготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий	4	ПК-1.1
8.	Технологические добавки и ферментные препараты	Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	2	ПК-1.1
9.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Гигиенические регламентации на основе токсикологических исследований. Сертификация пищевых добавок	2	ПК-1.1
		ИТОГО	28	

5.6Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (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	2	ПК-1.1
2.		Государственная политика в области здорового питания	1	ПК-1.1

3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	1	ПК-1.1
4.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы.	4	ПК-1.1
5.		Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	2	ПК-1.1
6.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	4	ПК-1.1
7.		Аскорбиновая кислота, ее цветокорректирующее действие	2	ПК-1.1
8.		Основные группы пищевых ПАВ. Моно-диацилглицерины и их производные..	2	ПК-1.1
9.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	2	ПК-1.1
10.		Эфиры полиглицерина, сахарозы, сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.	2	ПК-1.1
11.		Способы получения и применения отдельных подслащивающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.	4	ПК-1.1
12.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	4	ПК-1.1
13.		Эфирные масла. Эссенции	4	ПК-1.1
14.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	6	ПК-1.1
15.	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками, обладающими протекторными свойствами: пектином и бета-каротином	6	ПК-1.1
16.		Использование пищевых добавок при производстве мясных полуфабрикатов	4	ПК-1.1
17.	Технологические добавки и ферментные препараты	Комплексные пищевые добавки	8	ПК-1.1
18.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Сертификация пищевых добавок	8	ПК-1.1
		ИТОГО	66	

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.8Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ПК-1.1	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет по практическим занятиям, тесты, зачет

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Омаров, Р.С. Пищевые добавки [Электронный ресурс] / Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 64 с. - Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8114-7036-5.

2. Позняковский, В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – М. : ИНФРА–М, 2019. – 143 с. —– Режим доступа: http://znanium.com. (ЭБС znanium.com.).

6.2 Дополнительная литература

1. Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям 260100 "Продукты питания из растительного сырья", 260800 "Технология продукции и организация общественного питания", 100800 "Товароведение" / Под ред. А.П. Нечаева. - 5-е изд. ;испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 672 с.

2. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 669 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4892 — Загл. с экрана.

3. Пищевые волокна и белки: научные основы производства, способы введения в пищевые системы [Текст] : учебно-методическое пособие / Черкасов, О.В. [и др.]. - Рязань : РГАТУ, 2014. - 183 с.

4. Пищевые волокна и белки в пищевых системах [Текст] : монография / О.В. Черкасов, В.В. Пряшников, Н.Н. Толкунова, А.А. Жучков. - Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. - 183 с.

5. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения [Текст] : учебное пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / О. В. Черкасов [и др.]. - Рязань : РГАТУ, 2013. - 160 с.

6. Современные белковые препараты и использование их в пищевых системах [Текст] : учебно-методическое пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки 260200 "Продукты питания животного происхождения" уровня бакалавриата и уровня магистратуры, а также специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" / Черкасов, Олег Викторович [и др.]. - Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. - 164 с.

7. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по напр. подготовки 552400 (250100) "Технология продуктов питания" и напр. подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" спец. 271400 (260505) "Технология детского и функционального питания" / А.Ф. Доронин [др.]; под ред. А.А. Кочетковой. - М. :ДеЛи принт, 2009. - 288 с.

8. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. - Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – ЭБС «IPR-books». – Режим доступа :http://www.iprbookshop.ru/

9. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 423 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4888 — Загл. с экрана.

10. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738 — Загл. с экрана.

11. Химия пищевых продуктов [Текст] / ред.: Ш. Дамодаран, К.Л.Паркин, О.Р.Феннема. - перевод с англ.яз. 4 изд. - СПб. : Профессия, 2012. - 1040 с.

6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.

2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - . – М., 2020 - . – Двухмес. - ISSN 0025-4649.

3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - М., 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года)

4. Мясная индустрия: производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – М., 2020 - . – Ежемес. - ISSN0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года).

5. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – М. : ИД «Отраслевые ведомости», 2020- . – Ежемес. - ISSN 2222-5455.

6. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2020 - . – Ежемес.

7. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN0235-2486.

8. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0038-9692.

9. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март - . – М. : Пищевая промышленность, 2020 - . – Двухмес. – ISSN 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года).

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com
2. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru
3. ЭБ РГАТУ –Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB
4. ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрено

6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Пищевые добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. – ЭБС РГАТУ

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевые добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ с. – ЭБС РГАТУ.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационнос правочные 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

ПрофессиональныеБД	
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru

Сайтыофициальныхорганизаций	
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения РоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

О.В. Черкасов

«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Холодильная техника и технология (ХТиТ)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление(я) подготовки (специальность)_19.03.04 Технология продукции и организация_
(полное наименование направления подготовки)
общественного питания_

Направленность (Профиль)____Технология организации ресторанного дела_____
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника _____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____
(очная, заочная)

Курс _____3 (третий)_____ **Семестр_____6 (шестой)_____**

Курсовой проект __-__семестр **Зачет __-__семестр**

Экзамен __6 (шестой)__семестр

Рязань, 2025 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) _____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа 2020 года № 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а_

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – дать будущим бакалаврам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию холодильной техники и технологий.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение конструкций холодильной техники и особенности ее эксплуатации;
- освоение принципов расчёта и конструирования холодильных камер холодильного блока предприятий общественного питания;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в холодильных технологиях.
- организации производства с использованием современных видов холодильной техники.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация меро-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		приятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела	- 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 предпри-

		продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	ятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно- исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испы-

		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.	таний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.02.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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,			ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.					
			ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**56**						**56**		
В том числе:	-						-		
Лекции	28						28		
Лабораторные работы (ЛР)	-						-		
Практические занятия (ПЗ)	28						28		
Семинары (С)	-						-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-						-		
Другие виды аудиторной работы	-						-		
Самостоятельная работа (всего)	**124**						**124**		
В том числе:	-						-		
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	124						124		
Контроль	**36**						**36**		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен						экзамен		
Общая трудоемкость час	**216**						**216**		
Зачетные Единицы Трудоемкости	36						36		
Контактная работа (всего по дисциплине)	**56**						**56**		

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	6	-	-	-	6	12	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Микрофлора пищевых продуктов и температурные условия.	2	-	-	-	4	6	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	4	-	-	-	6	10	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Холодильные машины.	4	-	6	-	10	20	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	8	-	10	-	48	66	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура и оборудование.	4	-	4	-	30	38	ПК-11.4, ПК-12.4
7.	Проектирование холодильного блока предприятий общественного питания.	-	-	4	-	20	24	ПК-11.4, ПК-12.4
8.	Определение параметров работы холодильных агрегатов (стендовые испытания)	-	-	2	-	-	2	ПК-11.4, ПК-12.4
9.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	-	-	2			2	ПК-11.4,

	Практическая работа с холодильной техникой Определение параметров работы холодильных агрегатов							ПК-12.4
	ИТОГО (без «Контроль»)	28	-	28	-	124	180	---

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
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.	6	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Микрофлора пищевых продуктов и температурные условия.	Микрофлора пищевых продуктов. Классификация микрофлоры. Действие холода на микрофлору.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	Охлаждающие среды.	Холодильные агенты Хладоносители.	4	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Холодильные машины.	Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	4	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	Холодильные камеры. Холодильные шкафы. Холодильные витрины. Морозильные лари и другое оборудование.	8	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура и оборудование.	Компрессоры холодильных машин. Поршневой, винтовой, спиральный компрессоры. Другие виды и типы компрессоров.	4	ПК-11.4, ПК-12.4
		ИТОГО	28	---

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрено

5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	4.	Парокомпрессионные холодильные машины. Сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	6	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания. Холодильные камеры. Холодильные шкафы и витрины. Морозильные лари и др.	2 4 4	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	6.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Компрессоры холодильных машин. (Поршневой компрессор. Винтовой, спиральный и другие компрессоры.)	2	ПК-11.4, ПК-12.4

		Приборы автоматизации. (ТРВ. РД, ТР и другие приборы.) Фильтры-осушители. Ресиверы и другая аппаратура. Кондиционер воздуха. (Хладоновая схема. Воздушная схема.).	2	
4.	7.	Проектирование холодильного блока ПОП. Расчет строительных конструкций и теплопритоков. Подбор оборудования.	2 2	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	8.	Определение параметров работы холодильных агрегатов (стендовые испытания). Устройство и работа агрегатов. Определение давления. Определение температуры и влажности.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	9.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Практическая работа с холодильной техникой Определение параметров работы холодильных агрегатов	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		ИТОГО	28	---

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование 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.	6	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Микрофлора пищевых продуктов.	Микрофлора пищевых продуктов: виды микроорганизмов, динамика их роста и развития. Влияние холодильной обработки на жизнедеятельность микрофлоры.	4	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	Охлаждающие среды. Хладагенты и хладоносители. Вода, аммиак, хладоны (фреоны) и их смеси, гликоли, твердый лед, углекислота, рассолы. Свойства хладагентов и хладоносителей, их обозначения и маркировка. Графики зависимости температуры замерзания рассолов от их концентрации. Примеры применения хладагентов и хладоносителей на ПОП.	6	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Холодильные машины.	Холодильные машины и агрегаты. Классификация способов получения пониженных температур. Классификация холодильных машин и агрегатов, краткое описание их основных типов. Паровая компрессионная холодильная машина: принципиальная схема, описание, работа. Водоаммиачная абсорбционная ходильная машина: принципиальная схема, описание, работа. Термоэлектрический холодильник. Холодильные системы: непосредственного и косвенного охлаждения (с промежуточным хладоносителем).	10	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	Классификация холодильного оборудования: типы, виды, маркировка, обозначения, специфика применения. Устройство и работа холодильных камер, шкафов, витрин, прилавков, столов, морозильных ларей, ледогенераторов чешуйчатого и кубкового льда. Теплоизоляция оборудования. Панели типа «сэндвич». Сборка, монтаж и размещение холодильного оборудования.	48	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	Основная и	Типы и виды компрессоров холодильных машин. Марки, обозначение.	30	ПК-11.4, ПК-12.4

	вспомогательная холодильная аппаратура.	Общее устройство и работа поршневого, роторного с катящимся ротором, винтового, спирального и центобежного компрессоров. Основные конструкции и конструктивные элементы компрессоров. Холодопроизводительность и мощность компрессоров. Приборы автоматизации. ТРВ. Реле давления. Термореле. Воздушный датчик температуры. ЭМ клапаны. Типы и виды теплообменных устройства холодильных агрегатов. Особенности конструкции испарителей, воздухоохладителей, воздушных и водяных конденсаторов, теплообменников. Типы и виды вспомогательных устройств холодильных агрегатов. Принципиальное устройство и специфика применения фильтров, осушителей, ресиверов, вентилей и запорной арматуры. Кондиционер воздуха. Параметры кондиционирования воздуха. Хладоновая и воздушные схемы.		
7.	Проектирование холодильного блока ПОП	Порядок выполнения проектирования холодильного блока ПОП. Проектирование холодильного блока, компоновка. Расчет тепловой изоляции холодильного блока. Расчет теплопритоков. Расчет и подбор компрессорного агрегата. Расчет и подбор испарителей.	20	ПК-11.4, ПК-12.4
		ИТОГО	124	---
		Контроль	36	---

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-11.4	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение лабораторно-практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен.
ПК-12.4	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение лабораторно-практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен.

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448447

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для ву- зов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456351

3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для вузов / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издатель-

ство Юрайт,2020. — 270 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06237-3. — Текст : электрон- ный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452664

6.2 Дополнительная литература

1. 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 универси-тет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2014. - 269 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/28417.html

4. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / составитель Е. С. Нечаева. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 184 с. — ISBN 978-5-8353-2367-8. — Текст : элек- тронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134304

5. Вобликова , Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков ; Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. - Процессы и аппараты пищевых производств ; Весь срок охраны авторского права. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2013. - 212 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 978-5-9596- 0958-0. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/47344.html

6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государствен- ный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009. - Рязань, 2009- . - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.

2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы пи- тания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2000- . – Двухмес. –ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2000- . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.

3. Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2000- . – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.

4. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Technigues and Technolo- gy) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. – 1998 - . – Кемерово, 1998- . – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.

5. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания : науч. – теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа - Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. – 2013 - . – Воронеж, 2013 – . – Двухмес. – ISSN 2311-6447. –Текст : непо- средственный.

6. Холодильная техника : научн.- технич. журн. / учредитель : Общество с ограниченной ответственностью Издательский дом Холодильная техника. – 1912 - . – Москва, 2000- . ISSN0023-124X. - Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru

- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям– не предусмотрено

6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине «Холодильная техника и технология» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Холодильная техника и технология» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название)
организация общественного питания

О.В. Черкасов

«_19_» _____марта___ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания (ВиВнаПОП)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_____бакалавриат_____
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление(я) подготовки (специальность)_19.03.04 Технология продукции и организация_
(полное наименование направления подготовки)
общественного питания_

Направленность (профиль)_Технология организации ресторанного дела_____
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника _____бакалавр_____

Форма обучения_____очная_____
(очная, заочная)

Курс _____3 (третий)_____ **Семестр_____6 (шестой)_____**

Курсовой проект __-__семестр **Зачет __-__семестр**

Экзамен __6 (шестой)__семестр

Рязань, 2025 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа_____2020 года___№ 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а_

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение для будуших бакалавров теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в области водоснабжения и водоотведения на предприятиях общественного питания (ПОП).

.

Задачи учебной дисциплины:

– ознакомление с основными понятиями, целями и задачами в области водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания;

– изучение оборудования и работы систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания;

– изучение технологических приемов обработки (улучшения качества) воды с учетом современных научно-технических достижений в данной сфере;

– овладение основными методами расчета систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфаб-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к

		рикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;	- 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 ку-

		организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	линарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно- исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасно-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сы-

		сти 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.	рья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.02.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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 сис-			ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

темы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.					
			ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**56**						**56**		
В том числе:	-						-		
Лекции	28						28		
Лабораторные работы (ЛР)	-						-		
Практические занятия (ПЗ)	28						28		
Семинары (С)	-						-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-						-		
Другие виды аудиторной работы	-						-		
Самостоятельная работа (всего)	**124**						**124**		
В том числе:	-						-		
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	124						124		
Контроль	**36**						**36**		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен						экзамен		
Общая трудоемкость час	**216**						**216**		
Зачетные Единицы Трудоемкости	36						36		
Контактная работа (всего по дисциплине)	**56**						**56**		

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 экзам)	
1.	Введение в водоснабжение	4	-	-	-	6	10	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Качество и обработка воды	6	-	-	-	38	44	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	Водопроводные сети	12	-	-	-	12	24	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Водоотведение и канализация	6	-	-	-	12	18	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации предприятий общественного питания (СВВК ПОП)	-	-	12	-	26	38	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	Расчет СВВК ПОП	-	-	14	-	30	44	ПК-11.4, ПК-12.4
7.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Работа с СВВК ПОП	-	-	2	-	0	2	ПК-11.4, ПК-12.4
	ИТОГО (без «Контроль»)	28	-	28	-	124	180	---

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин					
		1	2	3	4	5	6
Предшествующие дисциплины							
1.	Физика	-	+	-	-	-	-
2.	Химия	-	+	-	-	-	-
3.	Оборудование предприятий общественного питания	-	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	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.	4	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Качество и обработка воды	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды Лимитирующие показатели вредности. Общесанитарный показатель. Токсикологический показатель и пр. показатели. Показатели, определяемые при оценке качества воды. Микробиологические показатели. Общее микробное число. Химические показатели. Органолептические показатели. Показатели мутности, цветности, жесткости и т.д. Естественные факторы загрязнения воды. Антропогенные факторы загрязнения воды. Загрязняющие вещества. Химические факторы загрязнения воды. Примеси неорганического и органического происхождения. Физические факторы загрязнения воды. Механические примеси. Тепловые загрязнения. Радиоактивные загрязнения. Биологические факторы загрязнения воды. Микроорганизмы в воде. Основные виды и способы обработки воды. Основные функции водопроводных очистных сооружений. Задачи очистных сооружений. Безреагентное и реагентное хозяйство. Удаление взвешенных веществ.	6	ПК-11.4, ПК-12.4

		Устранение веществ, обуславливающих цветность воды. Уничтожение, содержащихся в воде бактерий. Устранение запахов и привкусов. Сооружения для очистки и обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды. Фильтры, фильтры-умягчители, жироловки, отстойники, сливные трапы, гидрозатворы, сифоны, жироловки, отстойники, ревизии и т.д.		
3.	Водопроводные сети.	Водозаборные сооружения. Насосные станции. Водопроводы и водопроводные сети (тупиковые и кольцевые).. Регулирующие и запасные емкости-резервуары. Транспортирование и распределение воды потребителям. Основные способы и виды систем транспортирования воды. Напорные и безнапорные системы водоподачи. Трубы, соединения, водопроводная арматура, фитинги. Магистральные и распределительные водопроводные линии. Виды труб и их соединения, условия применения. Требования, предъявляемые к трубам водопроводных сетей. Металлические трубы. Чугунные трубы. Стальные трубы. Железобетонные трубы. Пластмассовые трубы. Водопроводная арматура и ее назначение. Предохранительная водопроводная арматура. Запорно-регулирующая водопроводная арматура. Водоразборная водопроводная арматура.	12	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Водоотведение и канализация	Общие сведения о водоотведении. Основные понятия. Виды сточных вод и их характеристика. Классификация и виды устройств для водоотведения сточных вод различных водопотребителей. Основные требования, предъявляемые к системам водоотведения. Системы канализации объектов водопотребления различной хозяйственной деятельности, конструктивнее особенности. Правила безопасной работы с системами водоотведения сточных вод. Меры и рекомендации по предупреждению аварийных и чрезвычайных ситуаций для систем водоотведения единичных и групповых водопользователей.	6	ПК-11.4, ПК-12.4
		ИТОГО	28	---

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрено

5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	5.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Системы с насосами. Насосные установки.	2	ПК-11.4, ПК-12.4

		Системы с водонапорными баками.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Водомерные рамки (водомерные узлы).	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Определение водопотребления для пищевых предприятий.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Определение расхода холодной и горячей воды. Определение расхода сточных вод.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	6.	Нормативная документация. Расчет системы водоснабжения.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Расчет системы водоотведения.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Построение чертежей-схем СВВК ПОП. Кольцевые и тупиковые сети.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Расчет потерь напора в сети ПОП.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Подбор оборудования СВВК ПОП. Расчет и подбор водомера.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Расчет и подбор диаметра труб. Расчет и подбор дополнительного оборудования: насосных установок.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		Расчет и подбор дополнительного оборудования: фильтров, жироловок.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	7.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Работа с СВВК ПОП	2	ПК-11.4, ПК-12.4
		ИТОГО	28	---

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	10	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	2.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.	38	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	3.	Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.	12	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	4.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.	12	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	5.	Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.	26	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	6.	Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды Определение водопотребления для пищевых предприятий. Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы, с насосами, с водонапорными баками. Водомерные рамки. Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП. Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жироловок.	30	ПК-11.4, ПК-12.4
		ИТОГО	128	---

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-11.4	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по лабораторно-практической работе), тест, экзамен.
ПК-12.4	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по лабораторно-практической работе), тест, экзамен.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Павлинова, И.И. Водоснабжение и водоотведение. Учебник и практикум. [Текст] / И.И. Павлинова и др. - М. : Издательство Юрайт, 2019. – 380 с. – ЭБС ЮРАЙТ. https://www.biblio-online.ru/bcode/431939.

2. Орлов, В.А. Водоснабжение. Учебник для бакалавров. [Текст] / В.А. Орлов. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 443 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Баженов, В. И. Водоснабжение и водоотведение. Учебник и практикум [Текст] / В. И. Баженов, В.И. Губий И.Г. - М. : Издательство Юрайт, 2016. – ЭБС ЮРАЙТ.

2 Белоконев Е.Н. Водоотведение и водоснабжение. Учебное пособие для бакалавров [Текст] / Е.Н. Белоконев Е.Н. Ростов-на-Дону.: Феникс, 2012.

3. Усаковский В.М. Водоснабжение и водоотведение в сельском хозяйстве [Текст] / В.М. Усаковский. - М.: Колос, 2002.

4. Алексеев, М.И. Эксплуатация систем водоснабжения и канализации. Учеб. пособие. [Текст] / М.И. Алексеев, Мишуков Б.Г., Дмитриев В.Д. и др. - М. : Высшая школа, 1993.

6.3 Периодические издания

Оборудование пищевой промышленности : реферативный журн. / учредитель и изд : ВИНИТИ РАН. – 1956. – М., 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0034-2521.

Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2020 - . – Ежемес.

Пищевая промышленность: науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486.

Ресторатор: информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). – 2001 - . – М. : ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2020. - . - Ежемес.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru

- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям– не предусмотрено

6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к практическим занятиям по дисциплинам: «Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания», «Водоиспользование и водоотведение на предприятиях общественного питания» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2025. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Туркин В.Н. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплинам: «Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания», «Водоиспользование и водоотведение на предприятиях общественного питания» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2025. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)«Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 4 **Семестр**7,8

Курсовая(ой) работа/проект __-___**семестр** **Зачет** 7 **семестр**

Экзамен 8 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Национальная кухня» является формирование необходимых теоретических знаний вобласти развития и становления традиций и культуры питания различных народов, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням различных стран и народов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование представления о кулинарном искусстве, как составной части материальной культуры нации,связанной с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства национальных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции, присущей кухне различных стран и народов;

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностипри

		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и 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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
		мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального	

		обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных	- 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.

		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.	- выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Национальная кухня» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.3) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация	«Технология организации ресторанного дела»			
Тип задач профессиональной деятельности	технологический			
Организа-ция работы производства и процессов снабжения, хранения и передвиже-ния продуктов внутри предприя-тия питания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
Организа-ция и осуществле-ние контроля соблюдения технологического процесса производст-ва продукции питания на отдельных участках/подразделе-нияхпредпри-я-тия питания;		ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	132	72	60
В том числе:	-	-	
Лекции	56	36	20
Лабораторные занятия (ЛЗ)	76	36	40
Самостоятельная работа (всего)	120	72	48
В том числе:			
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	50	28	22
Подготовка к контрольным опросам	40	24	16
Подготовка реферата	30	20	10
Контроль	36	-	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	зачет	экзамен
Общая трудоемкость час	288	144	144
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4
Контактная работа (по учебным занятиям)	132	72	60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Русская национальная кухня	8	12	22	42	ПК-1, ПК-6
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	20	32	30	82	ПК-1, ПК-6
3	Национальные кухни европейских стран	14	24	48	86	ПК-1, ПК-6
4	Национальная кухня восточных стран	14	8	20	42	ПК-1, 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.	1	Особенности формирования культурыи традицийпитания славянских народов	2	ПК-1, ПК-6
2.		Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-6
3.	1	Современная национальная русская кухня	2	ПК-1, ПК-6
4.	1	Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-6
5.	2	Развитие белорусской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6
6.		Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-6
7.		Национальная кухня Украины, особенности её развития	2	ПК-1, ПК-6
8.		Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-6
9.		Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа	4	ПК-1, ПК-6
10.		Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций	4	ПК-1, ПК-6
11.		Прибалтийские кухни. Общие и отличительные особенности технологии приготовления национальных блюд прибалтийских народов	4	ПК-1, ПК-6

12.	3	Болгарская национальная кухня. Её характерные черты и особенности. Ассортимент и технология приготовления блюд	2	ПК-1, ПК-6
13.		Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности	2	ПК-1, ПК-6
14.		Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями западной Европы	4	ПК-1, ПК-6
15.		Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Особенности становления. Ассортимент национальных блюд	4	ПК-1, ПК-6
16.	3	Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд	2	ПК-1, ПК-6
17.	4	Китайская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
18.		Японская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
19.		Корейская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
20.		Индийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
21.		Таиландская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
22.		Вьетнамская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
23.		Малазийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Русская национальная кухня	Приготовление первых блюд русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
2.		Приготовление каш русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
3.		Особенности приготовления русских блинов	4	ПК-1, ПК-6
4.	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Особенности приготовления блюд из картофеля белорусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
5.		Особенности приготовления блюд из муки, круп, рыбы белорусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
6.		Приготовление блюд украинской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6

7.		Приготовление вареников украинской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
8.		Приготовление национальных блюд народов Кавказа	4	ПК-1, ПК-6
9.		Особенности технологии приготовления блюд из кур на Кавказе	4	ПК-1, ПК-6
10.		Приготовление плова среднеазиатской кухни	4	ПК-1, ПК-6
11.		Приготовление национальных блюд народов Прибалтики	4	ПК-1, ПК-6
12.	Национальные кухни Европейских стран	Приготовление блюд болгарской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
13.		Приготовление блюд немецкой национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
14.		Приготовление блюд итальянской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
15.		Особенности технологии приготовления традиционных блюд итальянской кухни (пиццы и пасты)	4	ПК-1, ПК-6
16.		Приготовление блюд французской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
17.		Приготовление блюд английской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
18.	Национальные кухни Восточных стран	Составление технологических карт и технологических схем для блюд китайской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
19.		Составление технологических карт и технологических схем для блюд японской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6

5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Русская кухня	Характерные особенности национальных кухонь славянских народов. Современные тенденции развития национальных кухонь славянских народов. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания славянских народов	4	ПК-1, ПК-6
2.		Основные факторы, определяющие особенности русскойкухни	4	ПК-1, ПК-6
3.		Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стала древнерусской кухни	2	ПК-1, ПК-6
4.		Развитие русской кулинарной культуры в XVIII-XIXвекахподвлияниемфранцузских кулинаров	2	ПК-1, ПК-6

5.		Становление и развитие современной советской кухни XXвека.Национальныетрадиции, интернационализм, толерантность, интерес ккулинарным традициям всехнародов	4	ПК-1, ПК-6
6.		Тенденции развития современной русской кухни. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, технологияприготовления, способыоформления и подачи	6	ПК-1, ПК-6
7.	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	Развитие белорусской сельской кухни под влиянием русской и украинской кухни	4	ПК-1, ПК-6
8.		Развитие западно-украинской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6
9.		Становление юго-восточной украинской кухни и её традиционные особенности	4	ПК-1, ПК-6
10.		Развитие армянской национальной кухни под влиянием Турции	4	ПК-1, ПК-6
11.		Традиции и обычаи азербайджанской кухни	4	ПК-1, ПК-6
12.		Национальные кулинарные традиции народов северного Кавказа	4	ПК-1, ПК-6
13.		Развитие национальной среднеазиатской национальной кухни в период кочевого образа жизни	4	ПК-1, ПК-6
14.		Общие и отличительные черты национальных кухонь народов Средней Азии	4	ПК-1, ПК-6
15.	Национальные кухни европейских стран	Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь	2	ПК-1, ПК-6
16.		Развитие болгарской кухни	4	ПК-1, ПК-6
17.		Развитие польской национальной кухни и её общие черты с соседними странами	4	ПК-1, ПК-6
18.		Особенности приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов в чехословацкой национальной кухне	4	ПК-1, ПК-6
19.		Немецкая кухня, традиции и технологии приготовления блюд, ассортимент используемых продуктов	4	ПК-1, ПК-6
20.		Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и технологии приготовления блюд, ассортимент используемых продуктов	8	ПК-1, ПК-6
21.		Французская кухня, традиции и характерные особенности. Особенности использования вина для приготовления блюд. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы, омлетов.	4	ПК-1, ПК-6

		Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни		
22.		Традиционная национальная английская кухня и её значение в здоровом питании нации	4	ПК-1, ПК-6
23.		Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки национальных блюд английской кухни	4	ПК-1, ПК-6
24.		Влияние европейских стран на развитие североамериканской кухни	4	ПК-1, ПК-6
25.		Развитие национальной кухни скандинавских стран	2	ПК-1, ПК-6
26.		Венгерская кухня, традиции, отличительные особенности	4	ПК-1, ПК-6
29.	Кухни Восточных стран	Китайская кухня: традиционных блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов.Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи.	4	ПК-1, ПК-6
30.		Оформление блюд вкитайской национальной кухни с использованием овощей, цветов, ягод и других декоративных украшений	2	ПК-1, ПК-6
31.		Правила приготовления блюд из риса в японской кухне. Ассортимент. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы	4	ПК-1, ПК-6
32.		Организация и проведение «церемонии чаепития» в японской кухни	2	ПК-1, ПК-6
33.		Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь	2	ПК-1, ПК-6
34.		Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи	4	ПК-1, ПК-6
35.		Искусство карвинга в оформлении блюд восточной кухни	2	ПК-1, ПК-6

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устныйопрос на лабораторном занятии, проверка реферата, зачет, экзамен
ПК-6	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, проверка реферата, зачет, экзамен

6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. проф. А.И. Мглинца. - Электрон.текстовые дан. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ЭБС «Троицкий мост». - Режим доступа: http//www.trmost.ru
3. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник и практикум / И.В. Васильева, Е.Н.Мясникова, А.С. Безряднова.. - М. : Издательство Юрайт, 2016. - 414.- ЭБС «Юрайт».

6.2 Дополнительная литература

1. Астрейкова, А.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых [Текст] / А. А. Астрейкова, П. Д. Матвеев, Т. П. Ананич. - Минск :Харвест, 2011. - 800 с.
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с.
3. Ефимова, Ю. А. Шведский стол: организация и технологии [Текст] / Ю.А. Ефимова. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 144 с.
4. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании [Текст] : справочное пособие / М.П. Могильный. - М, :ДеЛипринт, 2005. - 320 с.
5. Могильный, М. П.. Справочник работника общественного питания [Текст] / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный; под ред. М.П. Могильного. - 2-е изд. ;испр., перераб. - М. :ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. М.Т. Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.
7. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 232 с. - ЭБС «Троицкий мост».

6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. :Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.
2. Научные и технические библиотеки : науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : ГПНТБ РФ. – 1961 - . – М., 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0130-9765.
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; 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 МаркетДевелопментГроуп», 2015. - . - Ежемес.
6. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0038-9692.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/ - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Национальная кухня» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 53 с. – ЭБС РГАТУ

6.6 Методические указания к практическим занятиям – не предусмотрены

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Национальная кухня» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 22 с. – ЭБС РГАТУ

7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение,свободно распространяемое программное обеспечение, информационно справочныесистемы,профессиональныебазыданных) Наименование 5

	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21		

	напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	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		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
РегистрБАД-электронный справочник Биологически АктивныхДобавок	registrbad@inbox.ru
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru

Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайтыофициальныхорганизаций	
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фондоценочныхсредствдлятекущей,промежуточнойаттестацииподисциплине (Приложение1)

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 4 **Семестр**7,8

Курсовая(ой) работа/проект __-__**семестр** **Зачет** 7 **семестр**

Экзамен 8 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Кухня народов России» является формирование необходимых теоретических знаний вобласти развития и становления традиций и культуры питания различных народов России, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням народов России.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование представления о кулинарном искусстве, как составной части материальной культуры нации,связанной с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов России;

- овладение приемами организации и осуществления процесса производства национальных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции, присущей кухне различных народов России.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностипри

		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и 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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
		мотивация работников производства, поддержка	

		лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия	- 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

продукции)		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.	крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Кухня народов России» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.3) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и(или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация	«Технология организации ресторанного дела»			
Тип задач профессиональной деятельности	технологический			
Организа-ция работы производства и процессов снабжения, хранения и передвиже-ния продуктов внутри предприя-тия питания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование;	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15

Организа-ция и осуществле-ние контроля соблюдения технологичес кого процесса производст-ва продукции питания на отдельных участках/под разделе-нияхпредпри я-тия питания;	- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	132	72	60
В том числе:	-	-	
Лекции	56	36	20
Лабораторные занятия (ЛЗ)	76	36	40
Самостоятельная работа (всего)	120	72	48
В том числе:			
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	50	28	22
Подготовка к контрольным опросам	40	24	16
Подготовка реферата	30	20	10
Контроль	36	-	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	зачет	экзамен
Общая трудоемкость час	288	144	144
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4
Контактная работа (по учебным занятиям)	132	72	60

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Русская национальная кухня	8	12	22	42	ПК-1, ПК-6
2	Кухня финно-угорских народов	20	32	30	82	ПК-1, ПК-6

	России					
3	Кухни тюркоязычных народов России	16	24	48	88	ПК-1, ПК-6
4	Заполярная кухня.Монгольская и еврейская кухни в России	12	8	20	40	ПК-1, 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 продукцииобщественного 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.	1	Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов	2	ПК-1, ПК-6
2.	1	Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-6
3.		Современная национальная русская кухня	2	ПК-1, ПК-6
4.		Блюда русской национальной кухни и технологические особенности их приготовления	2	ПК-1, ПК-6
5.	2	Общие черты кухонь финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
6.		Карельская кухня	2	ПК-1, ПК-6
7.		Кухняфинно-угорских народов Республики Коми	2	ПК-1, ПК-6

8.		Мордовская кухня	4	ПК-1, ПК-6
9.		Удмуртская кухня	2	ПК-1, ПК-6
10.		Кухняфинно-угорских народов Республики Марий Эл	2	ПК-1, ПК-6
11.		Кухня финно-угорских народов Югры и Ямало-Ненецкого автономного округа	4	ПК-1, ПК-6
12.	3	Татарская кухня	4	ПК-1, ПК-6
13.		Башкирская кухня	2	ПК-1, ПК-6
14.		Общие и отличительные черты кухонь народов Северного Кавказа	4	ПК-1, ПК-6
15.		Традиционные блюда кухонь народов Северного Кавказа, технологии их приготовления	4	ПК-1, ПК-6
16.		Якутская кухня	2	ПК-1, ПК-6
17.	4	Кухня народов Крайнего Севера	4	ПК-1, ПК-6
18.		Монгольская кухня на территории России	4	ПК-1, ПК-6
19.		Еврейская кухня на территории России	4	ПК-1, ПК-6

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Русская национальная кухня	Приготовление первых блюд русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
2.		Приготовление кашрусской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
3.		Особенности приготовления русских блинов	4	ПК-1, ПК-6
4.	Кухня финно-угорских народов России	Приготовление первых блюд кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
5.		Приготовление пирогов финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
6.		Приготовление национальных (обрядовых, ритуальных) каш кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
7.		Приготовление мясо-тестяных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
8.		Приготовление рыбно-мясных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
9.		Приготовление рыбно-куриных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
10.		Приготовление традиционных блюд из мяса и рыбы кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6

11.		Приготовление сладких блюд и кондитерских изделий кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
12.	Кухни тюркоязычных народов России	Приготовление супов кухни туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-6
13.		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-6
14.		Приготовление овощных блюд туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-6
15.		Приготовление мучных блюд туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-6
16.		Приготовление кондитерских изделий и сладостей туркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-6
17.		Приготовление изделий из молока и молочных продуктовтуркоязычных народов России	4	ПК-1, ПК-6
18.	Монгольская и еврейская кухни в России	Приготовление блюд монгольской кухни	4	ПК-1, ПК-6
19.		Приготовление блюд еврейской кухни	4	ПК-1, ПК-6

5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Русская кухня	Характерные особенности национальных кухонь славянских народов. Современные тенденции развития национальных кухонь славянских народов. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания славянских народов	4	ПК-1, ПК-6
2.		Основные факторы, определяющие особенности русскойкухни	4	ПК-1, ПК-6
3.		Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стала древнерусской кухни	2	ПК-1, ПК-6
4.		Развитие русской кулинарной культуры в XVIII-XIXвекахпод влияниемфранцузских кулинаров	2	ПК-1, ПК-6
5.		Становление и развитие современной советской кухни XXвека.Национальныетрадиции, интернационализм, толерантность, интерес ккулинарным традициям всехнародов.	4	ПК-1, ПК-6
6.		Тенденции развития современной русской кухни. Характеристика основныхпродуктов, используемых для приготовления блюд, технологияприготовления, способыоформления и подачи.	6	ПК-1, ПК-6

7.	Кухня финно-угорских народов России	Технологии приготовления блюд карельской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
8.		Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
9.		Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	6	ПК-1, ПК-6
10.		Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
11.		Технологии приготовления блюд народов Республики Марий Эл. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
12.		Технологии приготовления блюд народов Югры и Ямало-Ненецкого автономного округа. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	8	ПК-1, ПК-6
13.	Кухни тюркоязычных народов России	Технологии приготовления блюд татарской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
14.		Технологии приготовления блюд башкирской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
15.		Технологии приготовления блюд алтайской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
16.		Технологии приготовления блюд чувашской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
17.		Технологии приготовления блюд дагестанской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
18.		Технологии приготовления блюд чеченской кухни. Виды сырья, используемые для	4	ПК-1, ПК-6

		приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки		
19.		Технологии приготовления блюд ингушской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
20.		Технологии приготовления блюд осетинской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, , напитки	4	ПК-1, ПК-6
21.		Технологии приготовления блюд кабардино-балкарской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
22.		Технологии приготовления блюд адыгейской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
23.		Технологии приготовления блюд хакасской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
24.		Особенности технологии приготовления блюд якутской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
25.	Заполярная кухня. Монгольская и еврейская кухни в России	Развитие национальной кухни народов Чукотки. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
26.		Технологии приготовления блюд эвенкийской кухни.Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	2	ПК-1, ПК-6
27.		Технологии приготовления блюд эвенской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
28.		Технологии приготовления блюд калмыцкой кухни.Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
29.		Технологии приготовления блюд тувинской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6

30.		Технологии приготовления блюд еврейской кухни Еврейской автономной области. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	2	ПК-1, ПК-6

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.10Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, проверка реферата, зачет, экзамен
ПК-6	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, проверка реферата, зачет, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. проф. А.И. Мглинца. - Электрон.текстовые дан. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ЭБС «Троицкий мост». - Режим доступа: http//www.trmost.ru
3. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник и практикум / И.В. Васильева, Е.Н.Мясникова, А.С. Безряднова.. - М. : Издательство Юрайт, 2016. - 414.- ЭБС «Юрайт».

6.2 Дополнительная литература

1. Астрейкова, А.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых [Текст] / А. А. Астрейкова, П. Д. Матвеев, Т. П. Ананич. - Минск :Харвест, 2011. - 800 с.
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 108 с.
3. Ефимова, Ю. А. Шведский стол: организация и технологии [Текст] / Ю.А. Ефимова. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 144 с.
4. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании [Текст] : справочное пособие / М.П. Могильный. - М, :ДеЛипринт, 2005. - 320 с.
5. Могильный, М. П.. Справочник работника общественного питания [Текст] / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный; под ред. М.П. Могильного. - 2-е изд. ;испр., перераб. - М. :ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. М.Т. Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.

7. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 232 с. - ЭБС «Троицкий мост».

6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.
2. Научные и технические библиотеки : науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : ГПНТБ РФ. – 1961 - . – М., 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0130-9765.
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; научнопроизводственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.
4. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2015- . – Ежемес. - ISSN0235-2486.
5. Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). - 2001 - . - М. : ЗАО «Индепендент МаркетДевелопментГроуп», 2015. - . - Ежемес.
6. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0038-9692.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Кухня народов России» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н. **В.** Вавилова. – Рязань **:**ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 48 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к практическим занятиям– не предусмотрено.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Кухня народов России» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025 [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 21 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение,свободно распространяемое программное обеспечение, информационно справочныесистемы,профессиональныебазыданных) Наименование

	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
РегистрБАД- электронный справочник Биологически АктивныхДобавок	registrbad@inbox.ru
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайтыофициальныхорганизаций	
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фондоценочныхсредствдлятекущей,промежуточнойаттестацииподисциплине (Приложение1)

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр** 5

Курсовая(ой) работа/проект __-__ **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 5 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология кондитерского производства» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

– овладение приемами организации и осуществления процесса производства кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностипри

		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияи полученныхкомпетенци йтребованиямк квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и 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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
		мотивация работников производства, поддержка	

		лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства

промышленного производства кулинарной продукции)		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.	испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология кондитерского производства» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.4) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и

контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и(или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация	«Технология организации ресторанного дела»			
Тип задач профессиональной деятельности	технологический			
Организа-ция работы производства и процессов снабжения, хранения и передвиже-ния продуктов внутри предприя-тия питания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
Организа-ция и осуществле-ниеконтроля соблюдения технологического процесса производст-ва продукции питания на отдельных		ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания ПК-6.2 Знает основы технологии	

участках/подразделе-нияхпредпри-ятия питания;		производства продукции общественного питания	производства продукции общественного питания	

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5
Аудиторные занятия (всего)	72	72
В том числе:	-	-
Лекции	36	36
Лабораторные занятия (ЛЗ)	36	36
Самостоятельная работа (всего)	108	108
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	28	28
Подготовка реферата	24	24
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	20	20
Подготовка к тестированию	36	36
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	216	216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	72

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека	4	-	10	14	ПК-1, ПК-6
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	4	4	12	20	ПК-1, ПК-6
3	Производство изделий из дрожжевого теста	4	4	22	30	ПК-1, ПК-6
4	Производство полуфабрикатов для	8	20	24	52	ПК-1, ПК-6

	тортов и пирожных					
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	8	4	20	32	ПК-1, ПК-6
6	Производство сахаристых кондитерских изделий	8	4	20	32	ПК-1, 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	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	4	ПК-1, ПК-6
2.	1	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-6
3.	2	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
4.	3	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	8	ПК-1, ПК-6
5.	3	Особенности производства вафель,	8	ПК-1, ПК-6

		кексов, пряников и печенья		
6.	4	Особенности производства шоколада, мармеладно-пастильных изделий, карамели, халвы, конфет, драже	8	ПК-1, ПК-6

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	Определение показателей качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-6
2.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
3.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-6
4.		Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-6
5.		Технологическая схема и производство слоеного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-6
6.		Технологическая схема и производство заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	4	ПК-1, ПК-6
7.		Технологическая схема и производство крема и сахарных полуфабрикатов	4	ПК-1, ПК-6
8.	Производство кексов, пряников и печенья	Технологическая схема и производство кексов, вафель, печенья	4	ПК-1, ПК-6
9.	Производство сахаристых кондитерских изделий	Технологическая схема и производство шоколада, мармеладно-пастильных изделий	2	ПК-1, ПК-6
10.		Технологическая схема и производство карамели, халвы,	2	ПК-1, ПК-6

		конфет, драже		

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	10	ПК-1, ПК-6
2.	Характеристика основных и дополнитель-ных видов сырья, используемого при	Теоретические основы производства эмульсий. Получение эмульсии при непрерывном замесе сахарного теста. Структурно-механический фактор стабилизации эмульсии. Свойства эмульсии. Выбор эмульгатора для эмульсий	4	ПК-1, ПК-6
3.	производстве кондитерских изделий	Физико-химические и коллоидные изменения в процессе производства кондитерских изделий. Выпечка и охлаждение изделий	4	ПК-1, ПК-6
4.		Роль составных частей муки и механизм образования теста при производстве изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
5.	Производство изделий из дрожжевого теста	Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого теста	12	ПК-1, ПК-6
6.		Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	10	ПК-1, ПК-6
7.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Песочный полуфабрикат	6	ПК-1, ПК-6
8.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты	6	ПК-1, ПК-6
9.		Классификация и основные процессы отделки при производстве пирожных. Фруктово-ягодные и шоколадные полуфабрикаты. Шоколадные полуфабрикаты. Пралине. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	6	ПК-1, ПК-6
10.		Сметанный и сметано-сбивной полуфабрикат	6	ПК-1, ПК-6
11.	Производство	Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве	10	ПК-1, ПК-6

	вафель, кексов, пряников и печенья	кексов, пряников		
12.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве вафель и печенья	10	ПК-1, ПК-6
13.	Производство сахаристых кондитерских изделий	Получение шоколадных масс. Виды шоколада.	8	ПК-1, ПК-6
14.		Влияние отдельных видов сырья на качество карамели и конфет	6	ПК-1, ПК-6
15.		Особенности производства халвы	6	ПК-1, ПК-6

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
1	2	3	4	5
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устныйопрос на лабораторном занятии, тесты, экзамен
ПК-6	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, тесты, реферат, экзамен

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. – ISBN978-5-904406-16-5. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html

3. Матвеева, Тамара Вячеславовна. Мучные кондитерские изделия функционального назначения : Научные основы, технологии, рецептуры Научно-практическое пособие; Практическое пособие / Тамара Вячеславовна, Светлана Яковлевна. - СПб : ГИОРД, 2016. - 360 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-98879-186-7. – Текст :электронный. – URL: http://znanium.com/go.php?id=536674

6.2 Дополнительная литература

1. Олейникова, Альбина Яковлевна. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : Учебное пособие / Альбина Яковлевна, Газибег Омарович. - СПб : ГИОРД, 2015. - 296 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-98879-181-2. – Текст : электронный. - URL:http://znanium.com/go.php?id=512454

2.Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков ; Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань. - 156 с. - Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. - Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8114-4069-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL:https://e.lanbook.com/book/130577
3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452257
4. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542

6.3 Периодические издания

1.Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». –1932-.– Москва:Издат. Группа «ГЭОТАР-6-2017. –Двухмес. –ISSN0042-8833.– Текст : непосредственный.
2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». –1930, июль -. –Москва : Пищевая промышленность, 2016-. –Ежемес. – ISSN0235-2486. – Текст : непосредственный.
3. Пищевая технология :научн. –техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 -. –Краснодар, 2016. –Двухмес. –ISSN0579-3009. - Текст : непосредственный.
4. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 -. –Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. –Ежемес. –ISSN0038-9692. - Текст : непосредственный.
5. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март -. –Москва : Пищевая промышленность, 2019 . –Двухмес. –ISSN 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). - Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань :ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 29 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к практическим занятиям– не предусмотрено.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания(уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань :ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 19 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение,свободно распространяемое программное обеспечение, информационно справочныесистемы,профессиональныебазыданных) Наименование

	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	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		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	без ограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничени	безограничений

		й	
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	без ограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	без ограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	без ограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
РегистрБАД- электронный справочник Биологически АктивныхДобавок	registrbad@inbox.ru
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайтыофициальныхорганизаций	
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фондоценочныхсредствдлятекущей,промежуточнойаттестацииподисциплине (Приложение 1)

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр** 5

Курсовая(ой) работа/проект __-___**семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 5 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик
доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства мучных кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

– овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностипри

		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияи полученныхкомпетенци йтребованиямк квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и 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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
		мотивация работников производства, поддержка	

		лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства

промышленного производства кулинарной продукции)		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.	испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Технология мучных кондитерских изделий» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.4) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация	«Технология организации ресторанного дела»			
Тип задач профессиональной деятельности	технологический			
Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; - сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на		ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологическог	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания ПК-6.2 Знает основы	

отдельных участках/подразделе-нияхпредприя-тия питания;		о процесса производства продукции общественного питания	технологии производства продукции общественного питания	

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	72	72
В том числе:	-	-
Лекции	36	36
Лабораторные занятия (ЛЗ)	36	36
Самостоятельная работа (всего)	108	108
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	28	28
Подготовка реферата	24	24
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	20	20
Подготовка к тестированию	36	36
Контроль	36	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	216	216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6
Контактная работа (по учебным занятиям)	72	72

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, значение в питании человека	4	-	10	14	ПК-1, ПК-6
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий	4	4	12	20	ПК-1, ПК-6
3	Производство изделий из дрожжевого теста	4	4	22	30	ПК-1, ПК-6
4	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	8	20	24	52	ПК-1, ПК-6

5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	8	4	20	32	ПК-1, ПК-6
6	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	8	4	20	32	ПК-1, 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	5	6
Предыдущие							
1.	Химия		+				
2.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+
3.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+
Последующие							
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
2.	Национальная кухня	+		+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Значение мучных кондитерских изделий в питании человека и их классификация	4	ПК-1, ПК-6
2.	1	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качествомучных кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-6
3.	2	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
4.	3	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	8	ПК-1, ПК-6
5.	3	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	8	ПК-1, ПК-6

6.	4	Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы выпечки. Охлаждение изделий	8	ПК-1, ПК-6

5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий	Определение показателей качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве мучных кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-6
2.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
3.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-6
4.		Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-6
5.		Технологическая схема и производство слоеного полуфабриката и изделий из него	4	ПК-1, ПК-6
6.		Технологическая схема и производство заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	4	ПК-1, ПК-6
7.		Технологическая схема и производство крема и сахарных полуфабрикатов	4	ПК-1, ПК-6
8.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Технологическая схема и производство вафель, кексов, пряников, печенья	4	ПК-1, ПК-6
9.	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	Отделка и украшение кондитерских изделий	4	ПК-1, 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.	Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека	Значение кондитерских изделий в питании человека. Получение диетических кондитерских изделий	10	ПК-1, ПК-6
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-6
3.		Физико-химические и коллоидные изменения в процессе производства кондитерских изделий. Выпечка и охлаждение изделий	4	ПК-1, ПК-6
4.		Роль составных частей муки и механизм образования теста при производстве изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
5.	Производство изделий из дрожжевого теста	Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого теста	12	ПК-1, ПК-6
6.		Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	10	ПК-1, ПК-6
7.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Песочно-заварной полуфабрикат	8	ПК-1, ПК-6
8.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты	8	ПК-1, ПК-6
9.		Сметанный и сметано-сбивной полуфабрикат	8	ПК-1, ПК-6
10.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве кексов, пряников	10	ПК-1, ПК-6
11.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве вафель и печенья	10	ПК-1, ПК-6
12.	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	Классификация и основные процессы отделки при производстве пирожных и тортов. Фруктово-ягодные и шоколадные полуфабрикаты. Шоколадные полуфабрикаты. Пралине. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	20	ПК-1, ПК-6

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устныйопрос на лабораторном занятии, тесты, экзамен
ПК-6	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, тесты, реферат, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92217

2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С.Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 400 с. : ил. – ISBN978-5-904406-16-5. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html

3. Матвеева, Тамара Вячеславовна. Мучные кондитерские изделия функционального назначения : Научные основы, технологии, рецептуры Научно-практическое пособие; Практическое пособие / Тамара Вячеславовна, Светлана Яковлевна. - СПб : ГИОРД, 2016. - 360 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-98879-186-7. – Текст :электронный. – URL: http://znanium.com/go.php?id=536674

6.2. Дополнительная литература

1. Олейникова, Альбина Яковлевна. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : Учебное пособие / Альбина Яковлевна, Газибег Омарович. - СПб : ГИОРД, 2015. - 296 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-98879-181-2. – Текст : электронный. - URL:http://znanium.com/go.php?id=512454

2.Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков ; Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань. - 156 с. - Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. - Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8114-4069-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL:https://e.lanbook.com/book/130577

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452257

4. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542

6.3. Периодические издания

1.Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». –1932-. – Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-6-2017. –Двухмес. –ISSN0042-8833.– Текст : непосредственный.

2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». –1930, июль -. –Москва : Пищевая промышленность, 2016-. –Ежемес. – ISSN0235-2486. – Текст : непосредственный.

3. Пищевая технология :научн. –техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 -. –Краснодар, 2016. –Двухмес. –ISSN0579-3009. -Текст : непосредственный.

4. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 -. –Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. –Ежемес. –ISSN0038-9692. -Текст : непосредственный.

5. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март -. –Москва : Пищевая промышленность, 2019 . –Двухмес. –ISSN 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). -Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http:// www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 27 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания к практическим занятиям– не предусмотрено.

6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки

19.03.04Технология продукции и организация общественного питания(уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 18 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение,свободно распространяемое программное обеспечение, информационнос правочныесистемы,профессиональныебазыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
РегистрБАД- электронный справочник Биологически АктивныхДобавок	registrbad@inbox.ru
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайтыофициальныхорганизаций	
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фондоценочныхсредствдлятекущей,промежуточнойаттестацииподисциплине (Приложение1)

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической
комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

О.В. Черкасов

«_19_» _____марта____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (Профиль)Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 4 Семестр 7

Курсовая (ой) работа/проект ___ семестр Зачет __ семестр

Экзамен 7 семестр

Рязань – 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)
_____Технология продукции и организация общественного питания_____

утвержденного _____12 августа 2020 года № 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)_____
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:
к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП_ _____ _Туркин В.Н._
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

«_19_» ___марта____ 2025 г., протокол №_7а

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и лечебно-профилактического питания.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение основных свойств и роли пищевых веществ в лечебном и лечебно-профилактическом питании;
- изучение теоретических основ лечебно-профилактического питания работников вредных производств в условиях действия на организм профессиональных вредностей;
- умение использовать нормативную и технологическую документацию лечебного питания, учитывающую требования к диетотерапии;
- овладение принципами организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	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.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и

промышленного производства кулинарной продукции)		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.	готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технологияорганизацииресторанногодела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания	ПК-5.1 Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.					
			ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания	ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	**54**							**54**	
В том числе:	-							-	
Лекции	18							18	
Лабораторные работы (ЛР)	-							-	
Практические занятия (ПЗ)	36							36	
Семинары (С)	-							-	
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-							-	
Другие виды аудиторной работы	-							-	
Самостоятельная работа (всего)	**90**							**90**	
В том числе:	-							-	
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	90							90	
Контроль	**36**							**36**	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен							экзамен	
Общая трудоемкость час	**180**							**180**	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5							5	
Контактная работа (всего по дисциплине)	**54**							**54**	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	.Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего час. (без экз.)	
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	4	4	36	44	ПК-5.1, ПК-5.3
2	Основы лечебно-профилактического питания	6	16	16	38	ПК-5.1, ПК-5.3
3	Основы лечебного (диетического) питания	8	16	38	62	ПК-5.1, ПК-5.3
Всего на дисциплину (без «Контроль»):		18	36	90	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1		
		1	2	3
Предыдущие дисциплины				
1.	Биохимия	+	-	-
2.	Физиология питания	+	+	+
Последующие дисциплины				
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях	+	+	+

	общественного питания			
2.	Санитария и гигиена питания	+	-	-

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-емкость (час.)	Формируе-мые компетен-ции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Тема 1. Основы алиментарной адаптации организма человека. Тема 2. Рестораны «здорового питания»	2 2	ПК-5.1, ПК-5.3
2	Основы лечебно-профилактического питания	Тема 1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания. Тема 2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.	4 2	ПК-5.1, ПК-5.3
3	Основы лечебного (диетического) питания	Тема 1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебного питания. Тема 2. Характеристика диет лечебного питания.	4 4	ПК-5.1, ПК-5.3
	Итого:		18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Компе-тенции
1.	1	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном и лечебно-профилактическом питании	4	ПК-5.1, ПК-5.3
2.	2	Особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания Законодательное регулирование в области лечебно-профилактического питания. Составление и гигиеническая оценка рационов лечебно-профилактического питания	4 4 8	ПК-5.1, ПК-5.3
3.	3	Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания Номенклатура и характеристика диетических (лечебных) столов по Певзнеру Составление и гигиеническая оценка рационов лечебного (диетического) питания	4 4 8	ПК-5.1, ПК-5.3
	Итого:		36	

5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-емкость (час.)	Форми-руемые компе-тенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения. Питание и профилактика сахарного диабета II типа. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний. Питание и профилактика онкологических заболеваний. Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей. *Реферат*	4 4 4 4 8 12	ПК-5.1, ПК-5.3
2	Основы лечебно-профилактического питания	Правила выдачи лечебно-профилактического питания.	16	ПК-5.1, ПК-5.3
3	Основы лечебного (диетического) питания	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Диетическое питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях.	8 8 8 8 6	ПК-5.1, ПК-5.3
	Итого:		90	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены.

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекции	Практ.	СРС	
ПК-5.1	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, экзамен
ПК-5.3	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, реферат, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Позняковский, В. М. Физиология питания : учебник для вузов / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-6847-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/
2. Теплов, Виталий Иванович. Физиология питания : Учебное пособие / Виталий Иванович, Виктор Евгеньевич ; Белгородский университет кооперации, экономики и права. - 6. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 456 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03891-4. – Текст : электронный. - URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358141
3. 3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: 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-6-2000-. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.

2. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2000-2022. – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

3. Пищевая технология :научн. – техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2000-. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.

4. Стандарты и качество : науч.- техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2000-. – Ежемес. – ISSN 0038-9692. - Текст : непосредственный.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Электронная библиотека http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp является частью электронной образовательной среды ФГБОУ ВО РГАТУ.

Образовательные электронные ресурсы на договорной основе.

1. ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/.
2. ЭБС «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/
3. ЭБС «ZNANIUM.COM» - http://znanium.com
4. ЭБС «Лань» -http://e.lanbook.com/
5. LIBRARY – Режим доступа: https://elibrary.ru/defaultx.asp?

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Туркин В.Н.Методические указания для практических занятий по дисциплине «Лечебнопрофилактическое и диетическое питание» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Лечебнопрофилактическое и диетическое питание» для обучающихся по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		

Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
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

Профессиональные БД	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы диетологии

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 **Семестр** 7

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** - **семестр**

Экзамен 7 **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчики:

к.т.н., доцент, каф. ТОПиПСХП		Туркин В.Н.
(должность, кафедра)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины:

- приобретение 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.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут

		предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

		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.	продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.ДВ.05.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания***	ПК-5.1. Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПК-5.3. Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
				7	
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	54			54	
В том числе:					
Лекции	18			18	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	36			36	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	90			90	
В том числе:					
Реферат	12			12	
Проработка учебников, учебных пособий	78			78	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	36			36	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен			экзамен	
Общая трудоемкость час	180			180	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5			5	
Контактная работа (по учебным занятиям)	54			54	

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	4		4		36	44	ПК-5.1, ПК-5.3
2.	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	6		16		16	38	ПК-5.1, ПК-5.3
3.	Основы лечебного (диетического) питания	8		16		38	62	ПК-5.1, ПК-5.3
ИТОГО		18		36		90	144	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, длякоторых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
Предшествующие дисциплины				
1.	Биохимия	+	-	-
2.	Физиология питания	+	+	+

Последующие дисциплины				
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+
2.	Санитария и гигиена питания	+	-	-

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Основы алиментарной адаптации организма человека	2	ПК-5.1, ПК-5.3
2.		Рестораны «здорового питания»	2	
3.	2	Обеспечение качества блюд диетического питания	4	ПК-5.1, ПК-5.3
4.		Технология приготовления блюд для основных диет	2	
5.	3	Медико-биологические аспекты лечебного питания	4	ПК-5.1, ПК-5.3
6.		Характеристика диет лечебного питания	4	
ИТОГО			18	

5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании	4	ПК-5.1, ПК-5.3
2.	2	Технологические особенности приготовления холодных блюд и закусок	4	ПК-5.1, ПК-5.3
3.		Технологические особенности приготовления супов	4	
4.		Технологические особенности приготовления блюд из мяса и рыбы	4	
5.		Технологические особенности приготовления блюд из яиц и творога	4	
6.	3	Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания	4	ПК-5.1, ПК-5.3
7.		Номенклатура и характеристика диетических (лечебных) столов по Певзнеру	4	
8.		Составление и гигиеническая оценка рационов лечебного (диетического) питания	8	
ИТОГО			36	

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены
5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения. Питание и профилактика сахарного диабета II типа. Питание и	36	ПК-5.1, ПК-5.3

		профилактика сердечно-сосудистых заболеваний. Питание и профилактика онкологических заболеваний. Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.		
2.	2	Функциональные свойства пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке пищи	16	ПК-5.1, ПК-5.3
3.	3	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Диетическое питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях.	38	ПК-5.1, ПК-5.3
ИТОГО			90	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	СРС	
ПК-5.1	+		+		+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, реферат, экзамен
ПК-5.3	+		+		+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, реферат, экзамен

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Васильева, И.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / И.В. Васильева. – М.: Юрайт, 2020. - 212 с. - Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/bcode/450792.— ЭБС «Юрайт»

2. Дмитриев, А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Д. Дмитриев. – Саратов : Вузовское образование, 2018. - 230 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74957.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Дашков и К, 2019. – 456 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85693.html.— ЭБС «IPRbooks»

6.2 Дополнительная литература

1. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. - Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. - 351 с. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4145.— ЭБС «IPRbooks»

2. Королев, Алексей Анатольевич. Гигиена питания [Текст] : учебник для вузов / Королев, Алексей Анатольевич. - 3-е изд. ; перераб. - М. : Академия, 2008. - 528 с. - (Высшее профессиональное образование).

3. Молчанова, Елена Николаевна. Физиология питания [Текст] : 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.

4. Молчанова, Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Е.Н.Молчанова. – Электрон. текстовые дан. - СПб.: Троицкий мост 2014. – 240 с. – ЭБС «Троицкий мост». – Режим доступа : URL:http://www.trmost.ru.

5. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров [Текст] : учебник / В.М.Позняковский. – М.: НИЦ ИНФРА, 2017. – 271 с.

6. Скурихин, Игорь Михайлович. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания [Текст] : справочник / Скурихин, Игорь Михайлович, Тутельян, Виктор Александрович. - М. : ДеЛи принт, 2008. - 276 с.

7. Смолянский, Борис Леонидович. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров [Текст] / Смолянский, Борис Леонидович, Абрамова, Жанна Исааковна. - Л. : Медицина, 1984. - 304 с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Лабзина М.Т. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.

9. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 15-е изд. - СПб. : ПРОФИКС, 2012. - 776 с.

10. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 428 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5584.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

11. Гончаров, А.Г. Рациональное питание. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бугрова О.Г.— Электрон. текстовые данные.— Калининград: Российский государственный университет им. Иммануила Канта, 2006.— 73 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/23921.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

12. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. - в 2 ч. – Ч. 1. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова. – Электрон. текстовые дан. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – ЭБС «Библиороссика». – Режим доступа : http://www.bibliorossica.com/

13. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. - в 2 ч. – Ч. 2. / Г. В. Карпова, М. А. Студянникова. – Электрон. текстовые дан. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – ЭБС «Библиороссика». – Режим доступа : http://www.bibliorossica.com/

14. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни [Электронный ресурс]/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 337 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5657.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

15. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.А.Тихомирова. – Электрон. текстовые двн. - СПб.:Троицкий мост, 2010. – 448 с. – ЭБС « Троицкий мост». – Режим доступа : http://www.trmost.ru.

6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2018 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833

2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2018 - . – Ежемес. - ISSN0235-2486.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :

http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам Туркин, В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Основы диетологии» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / В.Н. Нуркин. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ.- URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.6 **Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы** Туркин, В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Основы диетологии» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ.- URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 2 **Семестр** 4

Курсовая(ой) работа/проект __-___**семестр** **Зачет** 4 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик:

доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

Рецензент: заведующий производством ООО «Сковорода» ресторан «Сковорода» Н.Д. Сакирина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цели учебной практики – технологическая практика

Целями учебной практики являются:

- расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся, полученных в процессе обучения;
- получение первичных профессиональных навыков в области профессиональной деятельности;
- ознакомление с характером и спецификой работы предприятий питания.

2. Задачи учебной практики - технологическая практика

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;
- приобретение навыков работы по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников представлены в таблице 1.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства	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

		и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация 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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

		информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного	научно-исследовательский	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

производства кулинарной продукции)		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.	продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других

			областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика – технологическая практика относится к блоку 2 «Практики» (обязательная часть) - Б2.О.01(У)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в области общественного питания).

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно- управленческий;
- научно- исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

4. Вид практики – учебная практика

Способ проведения практики – стационарная.
Форма проведения практики - дискретно.
Тип практики – технологическая практика.

4.2. Наличие практической подготовки: практика полностью реализуется в форме практической подготовки.

4.3. Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы:

- анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

5. Место и время проведения учебной практики - технологическая практика

Местами проведения практики могут являться:
- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия питания различных типов;
- специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

Учебная практика проводится в течение 4 семестра (рассредоточенная практика).

5.1 Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации

инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения учебной практики у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, установленные рабочей программой практики:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции			
	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного	ОПК-3.1 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
			ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

		технологического оборудования и приборов	
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
			ОПК-4.2 Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов
			ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий
	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
			ОПК-5.4 Организовывать работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, соблюдению правил гигиены и производственной санитарии технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
ПК-1	Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-4	Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество	ПК-4.1 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-6	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического	ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты

	процесса производства продукции общественного питания		Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-12	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	

7. Структура и содержание учебной практики – технологическая практика

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Контактная работа составляет 96 часов. Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Практическая подготовка*
1.	*Подготовительный этап* 1.1 Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности. 1.2 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции. 1.3 Сбор сведений о предприятии: краткая характеристика, отражающая его производственное направление,	ОПК-1	ОПК-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания.

	структура, форма собственности, ассортимент вырабатываемой продукции.			
2.	*Производственный этап* 2.1 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). 2.2 Первичная обработка сырья. 2.2.1 Виды механической кулинарной обработки сырья (картофеля и корнеплодов; мяса и мясных продуктов; птицы; рыбы и нерыбных продуктов моря). 2.2.2 Приемы тепловой обработки (варка, жаренье, комбинированные способы, вспомогательные способы). 2.3 Характеристика применяемого технологического оборудования. Санитарная обработка технологического оборудования и тары (характеристика моющих и дезинфицирующих средств; способы и режимы мойки и дезинфекции; контроль эффективности обработки оборудования). 2.4 Ознакомление с работой раздачи.	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-12	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.2 ОПК-5.4 ПК-1.1 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-6.2 ПК-12.4	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
	Выполнение индивидуального задания Технологический процесс производства одного из видов продукции (требования к сырью и готовой продукции, рецептура, методы технохимического контроля, описание основных технологических стадий производства).	ОПК-2 ОПК-4 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.2	
3.	*Заключительный этап* Подготовка и оформление отчета по практике	ОПК-1 ОПК-2	ОПК-1.1 ОПК-2.1	

8. Форма отчетности по учебной практике – технологическая практика

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета.

Защита отчета по практике происходит после прохождения практики в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении учебной практики

1. Работа в команде - совместная деятельность в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
2. Проблемное обучение - стимулирование обучающихся к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.
3. Контекстное обучение - мотивация к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.
4. Опережающая самостоятельная работа - изучение нового материала до его изучения на практике.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, необходимое для проведения учебной практики

1. Вавилова Н.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам учебной практики – технологическая практика для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н.В. Вавилова. – Рязань: Изд- во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – Режим доступа http://rgatu.ru

11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой промежуточной аттестации по учебной практике - технологическая практика является зачет.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения учебной практики

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / А.Т. Васюкова ;

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: 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 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Г.С. Сологубова. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. – URL : https://urait.ru/bcode/451744
5. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. – 736 с. : ил. – ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL : 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 (автопролонгация). - 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 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html

Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А.
Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений

ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-

	restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

14. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (Приложение 1)

15. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3 **Семестр** 6

Курсовая(ой) работа/проект __-___**семестр** **Зачет с оценкой** 6 **семестр**

Экзамен – **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик:

доцент кафедры ТОПиПСХП _____ Вавилова Н.В.

Рецензент: заведующий производством ООО «Сковорода» Н.Д. Сакирина

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20 марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП_____ Черкасов О.В.

1. Цели производственной практики (технологической)

Целями производственной практики (технологической) практики являются:

- получение практических навыков и умений в области технологии продукции и организации общественного питания;
- приобретение практических навыков решения производственных и хозяйственных ситуаций.

2. Задачи производственной практики (технологической)

Задачами производственной практики (технологической) практики являются:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- ознакомление с системой материально-технического снабжения;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, разнообразных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- изучение торгово-технологического оборудования и инженерного обеспечения предприятия;
- изучение путей и методов обеспечения высокой эффективности производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Областьпрофессио-нальнойдеятельности(поРееструМинтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объектыпрофессиональнойдеятельности (илиобластейзнания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;	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

		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	предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферах профессиональнойдеятельностиприусловии соответствияуровняиз образованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

		производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно-управленческий	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и 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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферах профессиональнойдеятельностиприусловии соответствияуровняих образованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

		документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и	- 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

		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.	кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферах профессиональнойдеятельностиприусловии соответствияуровняих образованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферах профессиональнойдеятельностиприусловии соответствияуровняих образованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика (технологическая) относится к блоку 2 «Практики» (обязательная часть) - Б2.О.02(П).

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностипр иусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребова ниямк квалификации работника.

Практика реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

4. Вид практики – производственная практика

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики - дискретно.

Тип производственной практики – технологическая практика.

4.2. Наличие практической подготовки: практика полностью реализуется в форме практической подготовки.

4.3. Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы:

- анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания:
- управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы;
- управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания;
- взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

5. Место и время проведения производственной практики (технологической)

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).

5.1 Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

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. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения производственной практики у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, установленные рабочей программой практики:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции			
	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК 3.2 Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы
Общепрофессиональные компетенции			
	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	ОПК-2.1Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям

		профессиональной деятельности	
	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
			ОПК-3.2Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
			ОПК-4.2Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов
			ОПК-4.3Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий
	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
			ОПК-5.4 Организовывать работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, соблюдению правил гигиены и производственной санитарии технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
ПК-1	Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-3	Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	ПК-3.2Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности	
ПК-4	Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество	ПК-4.1Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов ПК-4.2Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-6	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества	ПК-6.2Знает основы технологии производства продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания		Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-12	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.4Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	

7. Структура и содержание производственной практики (технологической)

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа. Контактная работа составляет 3 часа. Практика реализуется в форме практической подготовки.

Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Практическая подготовка*
1.	*Подготовительный этап* 1.1 Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности. 1.2 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции. 1.3 Сбор сведений о предприятии: краткая характеристика, отражающая его производственное направление, структура, форма собственности, ассортимент вырабатываемой продукции, состав и назначение помещений предприятия; анализ общей взаимосвязи помещений, технологических потоков и линий продукции.	ОПК-1	ОПК-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания.
2.	*Производственный этап* 2.1 Ознакомление с работой складского хозяйства (порядок приема и отпуска на производство товаров, сырья и полуфабрикатов; анализ условий хранения товаров, сырья и полуфабрикатов). 2.2 Работа в цехах по механической кулинарной	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-1 ПК-3	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.2 ОПК-5.4 ПК-1.1 ПК-3.2	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы. Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания.

	обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов (заготовочных). 2.3 Работа в доготовочных цехах: - холодном цехе; - горячем цехе. 2.4 Изучение торгово-технологического оборудования и инженерного обеспечения работы предприятия. 2.5 Работа дублером заведующего производством.	ПК-4 ПК-6 ПК-12 УК-3	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-6.2 ПК-12.4 УК-3.2	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.
	Выполнение индивидуального задания Разработка технико-технологической карты на новое блюдо.	ОПК-2 ОПК-4 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.2	
3.	*Заключительный этап* Подготовка и оформление отчета по практике	ОПК-1 ОПК-2	ОПК-1.1 ОПК-2.1	

8. Форма отчетности по производственной практике (технологической).

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от предприятия.

Защита отчета по производственной практике происходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении учебной практики

1) Работа в команде - совместная деятельность в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем

творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

2) Проблемное обучение - стимулирование обучающихся к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

3) Контекстное обучение - мотивация к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

4) Мастер-классы специалистов.

5) Опережающая самостоятельная работа - изучение нового материала до его изучения на практике.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, необходимое для проведения учебной практики

1. Вавилова Н.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н.В.Вавилова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023. – Режим доступа http://rgatu.ru

11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (технологическая) является зачет с оценкой

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения учебнойпрактики

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / А.Т. Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358232

2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : 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 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL :http://www.iprbookshop.ru/62516.html
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Г.С.Сологубова. - 3-е изд. ;испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. – URL :https://urait.ru/bcode/451744
5. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. – 736 с. : ил. – ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL :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 (автопролонгация). - 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 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL:http://www.iprbookshop.ru/85670.html

Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А.
Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 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.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - СтандартныйRussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗ от17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-		

Windows7 Pro	GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	без ограничений	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	безограничений
eTXTАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений	безограничений
K-liteMegaCodecPack	свободно распространяемая	без ограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	безограничений
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
АльтОбразование9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

ПрофессиональныеБД	
РегистрБАД- электронный справочник Биологически АктивныхДобавок	registrbad@inbox.ru
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая БиблиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайтыофициальныхорганизаций	
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерства ЗдравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочныесистемы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

14. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (Приложение 1)

15. Материально-техническое обеспечение. Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю
Председатель учебно-методической комиссии
по направлению подготовки / специальности
19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

(подпись) О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)

(название практики)

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление (я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность/профиль(и) программы Технология организации ресторанного дела
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 **Семестр** 8

Зачет с оценкой 8 **семестр**

Рязань, 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

Разработчики:

к. с.-х. н., доцент, зав. кафедрой ТОПиПСХП (подпись) О.В. Черкасов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры ТОПиПСХП «19» марта 2025 г., протокол № 7а

1. Цель производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; приобретение практических навыков по организации производства и управления на предприятии общественного питания, выполнения научно- исследовательских, проектных и конструкторских работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству, опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- изучение нормативной и технической документации используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы;
- формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;
- освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;
- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно- теоретических и эмпирических исследований;
- формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований с учетом специфики отрасли на основе общих методологических и методических принципов исследования;
- формирование навыков практической реализации теоретических и экспериментальных исследований на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- формирование навыков качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;
- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, курсовые работы, отчеты по творческим и научно- исследовательским работам, эссе, статьи, выпускная квалификационная работа и т. д.) форме;
- приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы;

- непосредственное участие в решении научных и научно-практических задач в соответствии с основными направлениями научно-исследовательскойдеятельности кафедры.

3. Место производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) в структуре ООП

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) входит в блок «Практики» учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Б2.В.01(П).

4. Тип производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) - производственная практика

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

4.1. Вид, способы и форма проведения практики, применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Вид – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способы – стационарная, выездная

Форма – дискретно

4.2. Наличие практической подготовки:

Практика полностью реализуется в форме практической подготовки. С применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

4.3. Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы контроля продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятиипитания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по 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 работниковпроизводства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, представляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредствен- но влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

5. Место и время проведения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия общественного питания, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, обладающие высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов;
- производственные цехи, имеющие функции кулинарного производства.

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания практика проводится в конце 8 семестра.

5.1 Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, установленные рабочей программой практики:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
ПК-1	способен разрабатывать технологическую докумен-	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и тех-	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продук-

	тацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	нологических процессов продукции общественного питания	ции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-2	готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК-2.1 Использует информацию о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы ПК-2.2 Используя знания предотвращает антропогенное воздействия на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека. ПК-2.3 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-3	способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	ПК-3.1 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3.2 Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-4	способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество	ПК-4.1 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-5	способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания	ПК-5.1 Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-5.2 Анализирует свойства	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня

		сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов	2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-6	способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-7	знает нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия, способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	ПК-7.1 Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-7.2 Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-8	способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства	ПК-8.1 Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование ПК-8.2 Планирует, организовывает, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-8.3 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

		обеспечением качества продукции и услуг ПК-8.4 Использует теории мотивации персонала для обеспечения лояльности персонала ПК-8.5 Организует контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка и трудовой дисциплины работников ПК-8.6 Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания ПК-8.7 Умеет организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	
ПК-9	определяет постановку эксперимента, проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов	ПК-9.1 Знает методики проведения эксперимента, измеряет, обрабатывает результаты и составляет описание проводимых экспериментов ПК-9.2 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-10	способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК-10.1 Умеет составлять и научно обосновывать результаты проведённого эксперимента для составления выводов ПК-10.2 Документирует результаты исследований путём составления отчетной документации, оформления результатов поставленного научного эксперимента	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-11	способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, рекон-	ПК-11.1 Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания ПК-11.2 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной

	струкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания ПК-11.3 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.5 Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.6 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)
ПК-12	готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.1 Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети при проектировании предприятий питания ПК-12.2 Применять методики расчета технико-экономического обоснования эффективности проекта для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений ПК-12.3 Назначение, принципы действия и устройство оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

		ванных пищевых продуктов ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ПК-12.5 Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

7. Структура и содержание производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Объем производственной практики составляет 6 зачетных единиц 216 академических часов. Контактная работа 2 академических часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Практическая подготовка
1.	*Подготовительный этап* 1.1 Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности. 1.2 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции.	ПК-1	ПК-1.1	Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка, трудовой дисциплины
2.	*Производственный этап* 2.1 Организационный раздел 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). 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 пред- приятия; принципы подбора и расстановки кадров). 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.) Организация обслуживания потребителей (способы обслуживания клиентов; зонирование и дизайн помещений; расстановка оборудования и мебели в торговых залах; оформление меню и	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-11 ПК-12	ПК-1.1 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-8.3 ПК-8.4 ПК-8.5 ПК-8.6 ПК-8.7 ПК-11.1 ПК-11.2 ПК-11.3	Оценка материальных ресурсов отделов (служб); планирование текущей деятельности отделов (служб) предприятия питания; изучение системы бизнес-процессов и стандартов предприятия питания; координация деятельности отделов (служб); организация контроля исполнения персоналом принятых решений; организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; определение уровня эффективности отделов (служб)

	карты вин; элементы маркетинга и мерчандайзинга; реклама предприятия. Описать дополнительные услуги, предоставляемые предприятием посетителям. Дать рекомендации по совершенствованию организации обслуживания на предприятии, внедрению прогрессивных форм обслуживания). 2.2 Технологический раздел (анализ имеющейся на предприятии нормативной документации, регламентирующей производственный процесс: ГОСТы, сборники рецептур, 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 производстваи реализации продукции. 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). 2.1.4 Экономический раздел (организация оперативного учета товарооборота; определение среднедневного объема товарооборота; численность работников предприятия; рентабельность предприятия).		ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-11.6 ПК-12.1 ПК-12.2 ПК-12.3 ПК-12.4 ПК-12.5	
3.	Выбор и обоснование темы научного исследования	ПК-1 ПК-9 ПК-10	ПК-1.1 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2	Определение целей и задач развития сети предприятийпитания
4.	Формулировка цели и задач исследований; выбор объектов име-	ПК-1	ПК-1.1	Формирование конкуренто-

	тодов исследований	ПК-9 ПК-10	ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2	способной стратегии развития предприятия питания
5.	Постановка эксперимента, выполнение теоретических или аналитических исследований (в соответствии с заданием)	ПК-5 ПК-9 ПК-10	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2	Реализация конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания
6.	Обработка результатов научного исследования	ПК-3 ПК-9 ПК-10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2	Внедрение методик анализа и оценки развития предприятия питания
7.	Выполнение индивидуального задания: проведение пробной выработки разработанного во время прохождения производственной практики блюда и составление на него технико-технологической карты	ПК-3 ПК-7 ПК-9 ПК-10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2	Сбор, обработка и анализ информации, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.
8.	*Заключительный этап* Подготовка и оформление отчета по практике. Публичная защита выполненной работы	ПК-9 ПК-10	ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2	Выявление проблем в системе контроля предприятия питания. Формирование отчетности предприятия питания Стратегический контроль и оценка эффективности развития предприятия питания

8. Форма отчетности по производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

По окончании практики студент предоставляет на кафедру письменный отчет, характеристику, рабочий график (план), направление на практику с отметкой о прибытии и выбытии.

9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

1) Работа в команде - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

2) Проблемное обучение - стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

3) Контекстное обучение - мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

4) Обучение на основе опыта - активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.

5) Опережающая самостоятельная работа - изучение студентами нового материала до его изучения на практике.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, необходимое для проведения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Самостоятельная работа студентов включает в себя работу со специальной литературой, нормативными документами, а также систематизацию полученной информации и использование ее для анализа конкретных ситуаций на предприятии.

Сбор, систематизация и анализ литературного и фактического материала, необходимого для подготовки отчета по практике, осуществляется студентом в соответствии с приобретенными профессиональными компетенциями, согласно методическим рекомендациям по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) (Черкасов О.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовки отчета по итогам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) [Электронный ресурс] / О.В. Черкасов – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023. – 40 с. – ЭБ РГАТУ).

В процессе прохождения преддипломной практики текущий контроль за работой студента (в том числе самостоятельной) осуществляется руководителем практики от организации в рамках индивидуальных собеседований.

11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) включает самостоятельную подготовку и защиту студентом письменного отчета по результатам прохождения практики и анализа собранного материала.

Подготовка отчета проводится в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам практики.

Сбор данных для подготовки отчета студентом проводится параллельно с прохождением практики. По окончании практики студент-практикант предоставляет руководителю практики от университета отчет для рецензирования и последующей защиты.

Защита отчета по производственной практике (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) происходит в присутствии комиссии, в состав которой входят пре-

подаватели профилирующей кафедры. Защита проходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

По результатам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) выставляется дифференцированная оценка. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

а) печатные издания:

Основная литература:

1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева ; Н. А. Бочкарева. - Оборудование предприятий общественного питания ; Весь срок охраны авторского права. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 434 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 978-5-4497-0507-5. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html
2. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358232
3. Горелов, Николай Афанасьевич. Методология научных исследований: учебник и практикум для вузов / Николай Афанасьевич, Дмитрий Валерье- вич, Ольга Николаевна; Горелов Н. А., Круглов Д. В., Кораблева О. Н. - 2-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 365 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-03635-0 : 859.00. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450489
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534- 14039-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467530
5. Лебедев, С. А. Методология научного познания : учебное пособие для вузов / С. А. Лебедев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 153 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00588-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451542
6. Черников, В. Г. Методы научных исследований в сфере сервиса : учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. — 2-е изд., испр. и доп. — Мо- сква : Издательство Юрайт, 2020. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13276-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457369

Дополнительная литература:

1. Бредихина, О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / О. В. Бреди- хина, Л. П. Липатова Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно- библиотечная система. – URL: http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?lib
2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450792

3. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Анна Тимофеевна Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 1. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 144 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст : электронный // ЭБС Знаниум [сайт] / – URL: http://znanium.com/go.php?id=430289

4. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 с. -ВО - Бакалавриат. – ISBN 978-5-394-03527-2. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358198

5. Герасимов, Борис Иванович. Основы научных исследований : Учебное пособие / Борис Иванович, Вера Владимировна ; Тамбовский государст- венный технический университет. - 2 ; доп. - Москва : Издательство "ФО- РУМ", 2020. - 271 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-00091-444-1. - ISBN 978-5-16-103085-1. - ISBN 978-5-16-012871-9. – Текст : электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. - URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358887

6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на пред- приятиях общественного питания : Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8. – Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=389895

7. Кузнецов, Игорь Николаевич. Основы научных исследований : Учебное пособие / Игорь Николаевич ; Белорусский государственный университет. - 5. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 282 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03684-2. – Текст: электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358470

8. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/452878

9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978- 5-534-14039-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467530

10. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html

11. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114- 4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/122161

12. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко ; И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. - Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания ; 2024-11-25. - Москва : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 152 с. - Текст. - Лицензия до 25.11.2024. - ISBN 978-5- 98704-779-8. – Текст : электронный // IRPbooks [сайт]. - URL: http://www.iprbookshop.ru/51864.html

13. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт

: электронно-библиотечная система. – URL : https://urait.ru/bcode/451744

14. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая кор- порация «Дашков и К°», 2020. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091168

15. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. – 736 с. : ил. – ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html

16. Технология продукции общественного питания : учебник для бака- лавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; А. С. Ратуш- ный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. - Технология продукции общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 336 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html

17. Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8 : 809-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

18. Чаблин, Борис Владимирович. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Борис Владимирович, Иван Алексеевич ; Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2019. - 695 с. - (Бакалавр и магистр. Академический курс). - ISBN 978- 5-534-10631-2 : 1369.00. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/430950

19. Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований : Учебное пособие для бакалавров; Учебное пособие / Михаил Филиппович ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тими- рязева. - 7. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. 208 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03375-9. – Текст: электронный // Знаниум : 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 феде- ральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего об- разования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2020 - . - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.

2. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. –ISSN 0042-8833. – Текст: непосредственный.

3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

4. Пищевая технология : научн.-техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двух- мес. – ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.

5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : 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.

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Re- newal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образованияE1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограниче-ний
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая систе-ма "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

14. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе практики.

15. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и
(код) (название) организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» _____марта____ 2025 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень профессионального образования	**бакалавриат**
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
	(полное наименование направления подготовки/специальности)
Направленность (профиль) программы	**Технология организации ресторанного дела**
	(полное наименование направленности (профиля) программы подготовки из ООП)
Квалификация выпускника	**бакалавр**
Форма обучения	**очная, заочная**
	(очная, заочная, очно-заочная)

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 17.08.2020 г. № 1047.

Разработчики:
Черкасов О.В. к.с/х.н., доцент, заведующий кафедрой технологии общественного питания и переработки /сх продукции, декан технологического факультета;
Чивилева И.В. кандидат психологических наук, доцент, заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин;
Терентьев В.В. кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой организации транспортных процессов и БЖД;
Шашкова И.Г. доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой бизнесинформатики и прикладной математики;
Мартынушкин А.Б. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой экономики и менеджмента;
Конкина В.С. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой организации агробизнеса;
Бакулина Г.Н. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита;
Федоскина И.В. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой физической культуры и спорта.

Рецензенты: Есенина Е.Г. директор кафе «Синьор Помидор» ИП Есенина Е.Г.; Выборнова Н.Ф. директор ООО «Соната».

Рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Председатель учебно-методической комиссии
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Черкасов О.В.
(Ф.И.О.)

1. Цель и задачи ГИА

Цель: государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, а также установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного «17» августа 2020 года № 1047 и основной образовательной программы высшего образования (ООП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела», разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» (ФГБОУ ВО РГАТУ).

Задачи ГИА:

- формирование и развитие способностей научно-исследовательской работы, в том числе умений получения, анализа, систематизации и оформления научных знаний;
- расширение и систематизация теоретических и практических знаний;
- подготовка выпускника к дальнейшей работе в условиях непрерывного образования и самообразования;
- оценка способности и умения выпускников, опираясь на полученные знания, умения и навыки, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов работы комиссии.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно – управленческий;
- проектный;
- научно – исследовательский.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака(в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; - организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; - организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание. Ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно- управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на пред-	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

		приятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; - операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; - контроль финансовых и материальных ресурсов; - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; - формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников	производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака(в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака(в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; техноло-

		- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; - осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	гическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место ГИА в структуре образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО государственная итоговая аттестация (ГИА) относится к блоку 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части программы.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу включает (ют):

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Формы ГИА

В блок 3 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством науки и высшего образования Российской федерации «17» августа 2020 года №1047, входят: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4. Объем и сроки ГИА

Согласно требованиям соответствующего ФГОС ВО общий объем государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 9 зачетных единиц (324 часа).

Контактная работа – 21,66 часа, самостоятельная работа – 302,34 часа.

В том числе:

- **государственного экзамена,** включающего подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена – 3 зачетных единицы, 108 час. Контактная работа - 8,33 час.

- **защиты выпускной квалификационной работы бакалавра**, включая подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы - 6 зачетных единиц, 216 час. Контактная работа - 13,33 час.

Срок проведения ГИА май-июль.

5. Планируемые результаты ГИА

5.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач. УК-1.2 Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач. УК-1.3 Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях. УК - 1.4 Способен выбирать правовые и нормативно-технические документы и способы решения профильных задач с учётом наличия ограничений и ресурсов. УК-1.5 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений. УК-2.2 Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера. УК-2.3 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих их достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. УК-2.4 Проектирует решение конкретной задачи, выбирая оптимальный способ его решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. УК-2.5 Решает конкретные задачи проекта за установленное время и представляет результаты их решения.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы. УК-3.3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. УК-3.4 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. УК-3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности. УК-4.2 Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации. УК-4.3 Знает современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. УК-4.4 Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории. УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем. УК-5.3 Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. УК-5.4. Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. УК-5.5 Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей.

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знает технологии самоорганизации во времени и способен их применять в жизнедеятельности. УК-6.2 Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знает основные средства и методы физического воспитания. УК-7.2 Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств. УК-7.3 Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы. УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании. УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. УК-8.5 Знает и умеет применять приёмы первой помощи. УК-8.6 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.7 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Владеет структурно-содержательными характеристиками понятия инклюзии, реализует профессиональную деятельность с учетом дефектологических знаний. УК-9.2 Способен организовывать и осуществлять взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с субъектами инклюзии.

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе. УК-10.2 Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях. УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач УК-10.4 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; УК-10.5 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Определяет признаки коррупционного поведения в бытовой и профессиональной деятельности. УК-11.2 Способен аргументировано проводить антикоррупционную пропаганду на основе правовых норм, отечественного и мирового опыта по противодействию коррупции. УК-11.3 Владеет навыками планирования и проведения мероприятий по пресечению коррупционного поведения в бытовой и профессиональной деятельности.

5.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3 Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

Естественнонаучные принципы и методы	ОПК- 2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата ОПК-2.4 Использует знания в области биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ОПК-2.5 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач ОПК-2.6 Выявление и классификация физических процессов, протекающих на объекте профессиональной деятельности ОПК-2.7 Решение уравнений, описывающих основные физические процессы, а также инженерно-геометрических задач графическими способами
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности ОПК-3.3 Применяет знания о тепловой энергии при решении профессиональных задач
Технологические процессы	ОПК- 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-4.2 Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Организация и контроль производства	ОПК- 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.3 Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами ОПК-5.4 Организовывать работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, соблюдению правил гигиены и производственной санитарии технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

5.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
-Организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; -Разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; -Участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; -Планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; -Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; -Организация работы производства и процессов снабжения, хра-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

нения 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		ПК-2 Готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК-2.1 Использует информацию о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы. ПК-2.2 Используя знания предотвращает антропогенное воздействия на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека. ПК-2.3 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	

технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; продуктов внутри предприятия питания; -Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; -Разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; -Внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; -Организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; -Проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; -Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рента-		ПК-3 Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания. ПК-4 Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество. ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания.	ПК-3.1 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-3.2 Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности. ПК-4.1 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов. ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции. ПК-5.1 Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-5.2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.	

бельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; -Совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; -Участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; -Разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.		ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания. ПК-7 Знает нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия, способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.	ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов. ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания. ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания. ПК-7.1 Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-7.2 Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования.	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно- управленческий				

-Оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; -Организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; -Установка критериев и показателей эффективности работы производства; -Определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; -Организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; -Определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; -Формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; -Выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-8 Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства.	ПК-8.1 Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование. ПК-8.2 Планирует, организовывает, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания. ПК-8.3 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг. ПК-8.4 Использует теории мотивации персонала для обеспечения лояльности персонала. ПК-8.5 Организует контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка и трудовой дисциплины работников.	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

-Разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; -Операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству; -Организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; -Управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; -Контроль финансовых и материальных ресурсов; -Осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; -Формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; -организация профессионального обучения и аттестации работников производства; -Организация профессионального обучения и аттестации работников производства; -Создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;			ПК-8.6 Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания. ПК-8.7 Умеет организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг .	

-Участие в планировке и оснащении предприятий питания; -Контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.				

Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
-Проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; -Разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; -Анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; -Участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; -Использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; -Участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-9 Определяет постановку эксперимента, проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов. ПК-10 Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	ПК-9.1 Знает методики проведения эксперимента, измеряет, обрабатывает результаты и составляет описание проводимых экспериментов. ПК-9.2 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-10.1 Умеет составлять и научно обосновывать результаты проведённого эксперимента для составления выводов. ПК-10.2 Документирует результаты исследований путём составления отчетной документации, оформления результатов поставленного научного эксперимента.	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
	Тип задач профессиональной деятельности: проектный			

-Оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; -Разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; -Определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; -Чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; -Осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; -Использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.	ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.	ПК-11.1 Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания ПК-11.2 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания ПК-11.3 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.5 Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-11.6 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

		ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций. ПК-12.1 Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети при проектировании предприятий питания. ПК-12.2 Применять методики расчета технико-экономического обоснования эффективности проекта для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений. ПК-12.3 Назначение, принципы действия и устройство оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. ПК-12.5 Определять технологическую и экономическую эффективность работы	

			оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	

6. Содержание ГИА

№ п/п	Наименование разделов ГИА	Компетенции	Форма контроля
1	Теоретическая подготовка к решению профессиональных задач	УК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 ОПК-1,3,4,5 ПК-1,2,8,11,12	Государственный экзамен
2	Обобщение и оценка результатов исследования (подготовка ВКР бакалавра и ее защита)	УК-1,2,4,10 ОПК-2,3,4,5 ПК-1,3,4,5,6,7,9,10,11,12	Защита выпускной квалификационной работы

Перечень дисциплин образовательной программы или их разделов, выносимых на государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»:

- История России
- Проектирование предприятий общественного питания
- Менеджмент
- Физическая культура и спорт
- Информатика
- Оборудование предприятий общественного питания
- Экономика и организация производства
- Безопасность жизнедеятельности
- Философия
- Санитария и гигиена питания
- Ресторанное дело
- Социология
- Технология продукции общественного питания
- Правоведение
- Тайм-менеджмент
- Экология
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

7. Учебно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

7.1 Основная литература

1. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для академического бакалавриата / О. А. Агеева, Л. С. Шахматова. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 509 с. —

(Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-7314-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/393270

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9911-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452569

3. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Анна Тимофеевна Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 1. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 144 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст : электронный // ЭБС Знаниум [сайт]/ – URL: http://znanium.com/go.php?id=430289

4. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358232

5. Гайворонский, Константин Яковлевич. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / Гайворонский, Константин Яковлевич, Щеглов, Николай Григорьевич. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. - 480 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0501-2 : 403-20. - Текст (визуальный) : непосредственный.

6. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для вузов / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 358 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03353-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449976

7. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882

8. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60192

9. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 305 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04184-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450097

10. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для вузов / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08424-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/455907

11. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия) : учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 347 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11583-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449889

12. Кравченко, А. И. Социология : учебник и практикум для вузов / А. И. Кравченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 389 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02557-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/468509

13. Крюков, В. В. Философия : учебник для вузов / В. В. Крюков. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06271-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453394

14. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103192

15. Маркетинг : учебник и практикум для вузов / Л. А. Данченок [и др.] ; под редакцией Л. А. Данченок. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 486 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01560-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450037

16. Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия : учебник и практикум для вузов / О. И. Милкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 473 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04300-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454049

17. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашникова, А. Ю. Баласанян; Под ред. М. П. Могильного. – СПб. : Троицкий мост, 2014. – 181 с. : ил. – ISNB 978-5-4377-0051-3. – Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/topop/HTML/2/index.html

18. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009. — 130 с. — ISBN 978-5-7882-0932-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62663.html

19. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452878

20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467530

21. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 288 с. : ил. - ISBN 978-5-4377-0001-3 : 637-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

22. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для вузов / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 639 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12794-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448325

23. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html

24. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. - 3-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. – URL : https://urait.ru/bcode/451744

25. Социология : учебник для вузов / А. Е. Хренов [и др.] ; под общей редакцией А. С. Тургаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07506-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453729

26. Стриханов, М. Н. Физическая культура и спорт в вузах : учебное пособие / М. Н. Стриханов, В. И. Савинков. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 160 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10524-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/45486

27. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. – 736 с. : ил. – ISBN 978-5-904406-15-8. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html

28. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 406 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02615-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451825

29. Хрусталёв, Юрий Михайлович. Философия : учебник для студентов вузов / Хрусталёв, Юрий Михайлович. - 3-е изд. ; стереотип. - М. : Академия, 2014. - 320 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-4468-0507-5 : 490-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

30. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/448447

31. Шадрина, Г. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебник и практикум для вузов / Г. В. Шадрина, Л. И. Егорова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 429 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03787-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450479

7.2 Дополнительная литература

1. Алексеев, Петр Васильевич. Философия : учебник / Алексеев, Петр Васильевич, Панин Александр Владимирович . - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Проспект, 2015. - 592 с. - ISBN 978-5-392-17431-7 : 718-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Артемова, Елена Николаевна. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продукции и организация общественнного питания" / Артемова, Елена Николаевна, Владимирова, Ольга Георгиевна. - М. : Академия, 2011. - 176 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-7414-6 : 267-79. - Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский финансовый учет : учебник / Ю. А. Бабаев, Л. Г. Макарова, А. М. Петров ; под ред. Ю. А. Бабаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 463 с. - ISBN 978-5-9558-0388-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1005479

4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/

5. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - издание четвертое, испр. - СПб. : Лань, 2015. - 160 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1754-4 : 390-50. - Текст (визуальный) : непосредственный.

6. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева ; Н. А. Бочкарева. - Оборудование предприятий общественного питания ; Весь срок охраны авторского права. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 434 с. - Текст. - Весь срок охраны авторского права. - ISBN 978-5-4497-0507-5. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html

7. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Н. Н. Бондина, И. А. Бондин, Т. В. Зубкова [и др.]. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 399 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142013

8. Быстров, Сергей Александрович. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / Сергей Александрович ; Санкт-Петербургский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 536 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-012812-2. - ISBN 978-5-16-101118-8. – Текст : электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=999911

9. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой ; А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 416 с. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03385-8. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html

10. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания. : практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К, 2014. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9 : 101-69. - Текст (визуальный) : непосредственный.

11. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. - 2. - Москва : 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

12. Гайворонский, Константин Яковлевич. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник / Константин Яковлевич, Николай Григорьевич ; Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса. - 2 ; перераб. и доп. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2012. - 480 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-8199-0501-2. - ISBN 978-5-16-005286-1. – Текст : электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. – URL: http://znanium.com/go.php?id=353818

13. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. : http://www.iprbookshop.ru/

14. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Светлана Ивановна, Елена Ивановна ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. - 404 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=546647

15. Гуриков, С. Р. Информатика : учебник / С. Р. Гуриков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М : Форум, 2020. - 630 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015023-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1014656

16. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) : учебное пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 252 с. – Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/

17. Добрякова, Н. А. История : учебное пособие / Н. А. Добрякова, В. Б. Лобанов, В. Н. Сухов. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2019. — 128 с. — ISBN 978-5-9239-1109-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/120056

18. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2020. - 560 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8. – Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/go.php?id=389895

19. Занько, Наталья Георгиевна. Безопасность жизнедеятельности : учебник для использования в образовательных учреждениях, реализующих программы высшего профессионального образования по дисциплине "Безопасность жизнедеятельности" для всех направлений подготовки и специальностей / Занько, Наталья Георгиевна, Малаян, Карпуш Рубенович, Русак, Олег Николаевич ; под ред. О. Н. Русака. - 14-е изд. ; стер. - СПб. : Лань, 2012. - 672 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-0284-7 : 900-02. - Текст (визуальный) : непосредственный.

20. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для вузов / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 313 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05849-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449720

21. Королев, В. И. Основы менеджмента : учебное пособие / под ред. дра экон. наук, проф. В. И. Королева. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 624 с. - ISBN 978-5-9776-0040-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1209857

22. Кравченко, А. И. История социологии в 2 т. Т. 1 : учебник и практикум для вузов / А. И. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 291 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-6121-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450298

23. Кравченко, С. А. Социология в 2 т. Т. 2. Новые и новейшие социологические теории через призму социологического воображения : учебник для академического бакалавриата / С. А. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 636 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3824-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/426190

24. Крюков, В. В. Философия : учебник для вузов / В. В. Крюков. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06271-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453394

25. Липатова, Людмила Павловна. Технология продукции общественного питания : Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 2 ; испр. и доп. - Москва : Издательство "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

26. Маркетинг : учебник и практикум для вузов / Т. А. Лукичёва [и др.] ; под редакцией Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 370 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01478-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450620

27. Маркетинг. Практикум : учебное пособие для вузов / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 325 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8852-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450051

28. Менеджмент : учебник для вузов / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 448 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03372-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450343

29. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для вузов / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 246 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00609-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450764

30. Мизиковский, Е. А. Бухгалтерский финансовый учет : учеб. пособие / Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский. — М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. — 624 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0310-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009281

31. Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия. Практикум : учебное пособие для вузов / О. И. Милкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04301-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454047

32. Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш. М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1069037

33. Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 320 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09964-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455239

34. Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09966-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455240

35. Плаксин, В. Н. Социология : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. Н. Плаксин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-8518-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/434375

36. Полковский, А. Л. Бухгалтерское дело : учебник для бакалавров / А. Л. Полковский ; под ред. проф. Л. М. Полковского. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая

корпорация «Дашков и К°», 2020. — 288 с. - ISBN 978-5-394-03759-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091818

37. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. – Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. – URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html

38. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Рубина, Елена Александровна. - 2-е изд. ; перераб. и доп. - М. : Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-7695-8060-4 : 384-50. - Текст (визуальный) : непосредственный.

39. Семехин, Юрий Георгиевич. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Семехин, Юрий Георгиевич ; под ред. Б.Ч. Месхи. - Москва : ИНФРА-М : Академцентр , 2012. - 288 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005741-5 : 360-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

40. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва : ИНФРА-М, 2019. - 204 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5c5d6e493c1f57.24703679. - ISBN 978-5-16-014337-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/9770114

41. Тамова, М. Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. – Электрон. текстовые дан. – СПб. : Троицкий Мост, 2012. – 192 с. - Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. - URL : http://www.trmost.com/

42. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. - Технология продукции общественного питания ; 2022-01-18. - Москва : Дашков и К, 2019. - 336 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-394-03412-1. - URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html

43. Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-904406-15-8 : 809-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

44. Физическая культура : учебник и практикум для вузов / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 424 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02483-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/449973

45. Физическая культура : учебное пособие для вузов / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 599 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12033-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/44668

46. Фортунатов, Владимир Валентинович. История : учебное пособие. Стандарт третьего поколения. Для бакалавров / Фортунатов, Владимир Валентинович. - СПб. : Питер, 2015. - 464 с. : ил. - (Учебное пособие). - ISBN 978-5-496-00097-0 : 572-91. - Текст (визуальный) : непосредственный.

47. Фридман, Абель Менделеевич. Экономика предприятия общественного питания : Учебник / Абель Менделеевич ; Российский университет кооперации. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 462 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-03538-8. – Текст : электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358434

48. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052416

49. Чаблин, Борис Владимирович. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Борис Владимирович, Иван Алексеевич ; Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2019. - 695 с. - (Бакалавр и магистр. Академический курс). - ISBN 978-5-534-10631-2 : 1369.00. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/430950

50. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб. : Троицкий мост, 2014. – 288 с. : ил. :– ISBN 978-5-4377-0012-9/ - Текст : электронный // ЭБС Троицкий мост [сайт]. – URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/ppopo/HTML/2/index.html

51. Яцевич, М. Ю. Философия : учебное пособие / М. Ю. Яцевич. — Кемерово : КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-00137-072-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122226

7.3 Законодательно-нормативная литература

1. Инструкция о порядке разработки, согласования, утверждения и составе проектной документации на строительство предприятий, зданий и сооружений. — М.: Минстрой России, 1995 (СНиП 11-01-95).

2. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» от 15.08.1997 г. № 1036.

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. — М.: Минздрав России, 2010. — 50 с. (СанПиН 2.4.1.2660-2010).

4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. — М.: Минздрав России, 2003.- 24 с. (СанПин 2.3.2.1324-03).

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. — М.: Минздрав РФ, 2001. — 72 с. (СанПиН 2.3.6.1079—01).

6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.959-00 / Минздрав России/. М.: Интерсэн. – 64 с.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. — Введ. с 1 октября 2008 г. — М.: — 41 с. (СанПиН 2.4.5. 2409-08).

8. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и

кондитерских изделий: ВНТП 04—86 / Минторг СССР: Введ 01.07.1986: Взамен ВТН 04-80. - М., 1986. - 71 с.

9. Общественные здания и сооружения. — М.: МИН РЕГИОН РОССИИ, 2009. — 57 с. - (СНиП 31-06-2009).

10. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий: ВНТП 04—86 / Минторг СССР: Введ 01.07.1986: Взамен ВТН 04-80. - М., 1986. - 71 с.

11. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст] – М.: Стандартинформ, 2014.–26 с.

12. СНиП 2.08.02 – 89. Общественные здания и сооружения.

13. Закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

14. Строительные нормы и правила СНиП 2.09.04—87. Административные и бытовые здания. — М.: Минстрой России, 1994.

15. Градостроительный кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 г. № 190-ФЗ

16. Постановление Правительства РФ от 16.02.2008 г. № 87 «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию».

17. Строительные нормы и правила СНиП 31-06—2009. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 2.08.02—89*. — М.: Межрегион России, 2009. — 57 с.

18. МГСН 4.14-98. Московские городские строительные нормы предприятий общественного питания.

7.4 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2020 - . - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст : непосредственный.

2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932 - . – Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. – Двухмес. –ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.

3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

4. Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.

5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : 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. Бухгалтерский учет : науч.- практич. журн. / учредитель и изд. : ООО «Редакция журнала «Бухгалтерский учет». – 1937 - . – Москва, 2016 - 2017 . – Ежемес. - ISSN 0321-0154. – Текст : непосредственный.

8. Бухучет в сельском хозяйстве : науч.- практич. журн. / учредитель : Издательский дом " Панорама&quot. – 2003, май - . - Москва : ИД «Панорама» изд-во «Афина», 2020 - . - Ежемес. - ISSN: 2075-0250. – Текст : непосредственный.

9. Главбух : практич. журн. для бухгалтера / учредитель : редакция журнала «Главбух». –1994 - . –Москва : Издательский дом "Главбух", 2016 . – Двухмес. – Текст : непосредственный.

10. Учет в сельском хозяйстве : отраслевой журн. / учредитель : ЗАО «Консультационно-финансовый центр «Актион». – 2003 - . - Москва : ЗАО ИД «Главбух», 2016 -2017 . – Ежемес. - ISSN 2075-0250. –Текст : непосредственный.

7.5 Методические указания к ГИА

Программа по подготовке к государственному экзамену **по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»**. -
Рязань, 2025 год, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБС РГАТУ.

Методические указания по подготовке к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы **по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»**. Рязань, 2025 год, [Электронный ресурс].
– Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБС РГАТУ.

8. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы, современные профессиональные базы данных)

Лицензионное программное обеспечение:			
Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной 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	registrbad@inbox.ru
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	rags.ru
	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Каталог Звезды общепита. Комплексные решения для индустрии питания	http://www.zvezdy.ru/discont/b_u
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com http://ipelican.com/ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]	http://www.buhgalteria.ru/.
Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]	http://www.buhonline.ru/.
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

И другое в соответствии с ООП.

9. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся (Приложение 1).

10. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации (Приложение 7 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы)**.**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и фальсификация продовольственных товаров (ИиФ)
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 **Семестр** 7

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 7 **семестр**

Экзамен - **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
ТОПиПСХП О.В. Черкасов

1. **Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Цель дисциплины:

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи:

изучение видов идентификации и фальсификации;

установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;

ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения;

изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению;

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к

		выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение	- 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

		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.	производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – ФТД.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания *(при необходимости)*	Категория профессиональных компетенций *(при необходимости)*	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК-3 Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания***	ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	7
Аудиторные занятия (всего)	36				36
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18				18
Лабораторные работы (ЛР)	18				18
Курсовой проект/(работа)	-				-
Другие виды аудиторной работы (КСР)					
Самостоятельная работа (всего)	36				36
В том числе:	-		-	-	
Подготовка к лабораторной работе	10				10
Подготовка к тестированию	6				6
Подготовка к опросу	10				10
Подготовка к зачету	10				10
Вид промежуточной аттестации	зачет				зачет
Общая трудоемкость час	72				72
Зачетные Единицы Трудоемкости	2				2
Контактная работа (по учебным занятиям)	36				36

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Код индикатора достижения компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без контроля)	
1.	Введение в дисциплину	1	2	-	2	5	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Виды идентификации	1	-	-	2	3	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	Показатели идентификации	1	-	-	2	3	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Методы идентификации	1	-	-	4	5	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	Виды и средства фальсификации	1	-	-	4	5	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	Последствия фальсификации и меры по ее проведению	1	-	-	2	3	ПК-3.1, ПК-3.2
7.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	12	16	-	20	48	ПК-3.1, ПК-3.2
8.	Всего	18	18	-	36	72	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
Предыдущие дисциплины								
1.	Товароведение продовольственных товаров			+	+	+		+
2.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания				+		+	+

Последующие дисциплины								
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+		+			+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№раздела дисциплины из	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Основные понятия: идентификация, фальсификация. Фальсификациятоваров в России и за рубежом на современном этапе. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.	1	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	2	Виды идентификации. Функции идентификации. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.	1	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	3	Показатели (критерии) идентификации; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации.	1	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	4	Методы идентификации. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общиеусловия проведенияорганолептической оценки	1	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	5	Виды и средства фальсификации. Товары фальсифицированные, дефектные и товары заменители, их отличия. Заменители пищевые и непищевые.	1	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	6	Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров: выгоды, риски и убытки.	1	ПК-3.1, ПК-3.2
7.	7	Идентификация и фальсификация вспомогательных товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
8.		Идентификация и фальсификация зерномучных товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
9.		Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
10.		Идентификация и фальсификация вкусовых товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
11.		Идентификация и фальсификация молочных товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
12.		Идентификация и фальсификация мясных и рыбных товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
Всего:			18	

5.4 Лабораторные занятия

п/п	Наименование разделов или № разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.) очно	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров и требований к маркировке продовольственных товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	7	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации меда	2	
3.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации чая	2	
4.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации кофе	2	

5.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации алкогольной продукции	2	
6.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации муки	2	
7.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации молока	2	
8.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации сыра	2	
9.		Изучение видов и методов обнаружения фальсификации продуктов переработки плодов и овощей	2	
Всего:			18	

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)*	Трудо-емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
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-3.1, ПК-3.2
2.	2	Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	3	Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	4	Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотомерия, атомно-абсорбционная спектрометрия, электрофорез и тд.	4	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	5	Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара	4	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	6	Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Гражданский кодекс РФ	2	ПК-3.1, ПК-3.2
7.	7	Идентификация и фальсификация кондитерских товаров. Идентификация и фальсификация пищевых жиров. Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров	20	ПК-3.1, ПК-3.2
Всего:			36	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий				Формы контроля
	Л	Лаб	КР	СРС	
ПК-3.1	+	+		+	Устный опрос, контрольная работа, тесты, зачет
ПК-3.2	+	+		+	Устный опрос, контрольная работа, тесты, зачет

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. - 360с. - 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»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям/ лабораторным занятиям / научно- практическим занятиям / коллоквиумам Никитов, С.В. Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельнойработы Никитов, С.В. Методические рекомендации по самостоятельной работе по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» для студентов,

обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	eTXT Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows
	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]

http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]
Сайты официальных организаций	
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»
Информационные справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:
Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Анатомия пищевого сырья

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования *бакалавриат*
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника *бакалавр*

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 3 **Семестр** 5

Курсовая(ой) работа/проект - **семестр** **Зачет** 5 **семестр**

Экзамен - **семестр**

Рязань 2025

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: доцент кафедры ТОП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой
технологии общественного питания О.В. Черкасов

1. **Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Анатомия пищевого сырья» является формирование у студентов знаний внешнего и внутреннего строения частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток, обучить студентов оценивать и прогнозировать те изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировке и хранении продуктов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- знакомство в общих чертах с анатомо-морфологическим строением продовольственного сырья;
- уяснение биологической классификации и характеристики сырья и продовольственных товаров;
- оценка их природы и качества;
- глубокое понимание изменений и превращений, происходящих при переработке сырья и в процессе хранения товаров.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**технологический**	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,	**организационно-управленческий**	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;

общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)		хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации	методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**научно-исследовательский**	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	**проектный**	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и	- 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

		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.	кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – ФТД.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания)

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область	Категория профессиональн	Код и наименование профессио	Код и наименование индикатора достижения	Основание (ПС, анализ опыта)

	знания *(при необходимости)*	ых компетенций *(при необходимости)*	нальной компетенции	профессиональной компетенции	
Направленность (профиль), специализация *«Технология организации ресторанного дела»*					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.			***ПК-5 способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания***	ПК-5.2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
Аудиторные занятия (всего)	18	18			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18	18			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы (КСР)					
Самостоятельная работа (всего)	18	18			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Доклад	2	2			
Проработка конспекта лекций	9	9			
Подготовка к тестированию	2	2			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	5	5			
Другие виды самостоятельной работы					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	36	36			
Зачетные Единицы Трудоемкости	1	1			
Контактная работа (по учебным занятиям)	18	18			

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	КСР	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Введение	2				2	4	ПК-5.2
2.	Клетка растений	2				2	4	
3.	Ткани растений	2				4	6	
4.	Вегетативные органы растений	4				2	6	
5.	Органы размножения растений	2				2	4	
6.	Клетка животных	2				2	4	
7.	Ткани и органы животных	4				4	8	
Итого		18				18	36	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
Предшествующие дисциплины								
1.	Химия		+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология		+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины								
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоѐмкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Введение	Введение в курс «Анатомия пищевого сырья»	2	ПК-5.2
2	Клетка растений	Строение растительной клетки. Запасные питательные вещества и кристаллы минеральных солей в растительных клетках	2	ПК-5.2
3	Ткани растений	Ткани растений	2	ПК-5.2
4	Вегетативные органы растений	Вегетативные органы растений	4	ПК-5.2
5	Органы размножения растений	Органы размножения растений	2	ПК-5.2
6	Клетка животных	Строение клетки животных	2	ПК-5.2
7	Ткани и органы животных	Ткани животных	4	ПК-5.2
		ИТОГО	18	

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины изтабл. 5.1	Тематика самостоятельной работы *(детализация)*	Трудоёмкость(час.)	Код индикатора достижения компетенции
1	1	Ученые – основоположники развития дисциплины «Анатомии пищевого сырья». История развития учения о клетке. Основныеконцепции возникновения жизни на Земле.	2	ПК-5.2
2	2	Растительная клетка - универсальная биохимическая микролаборатория. Особенности процесса фотосинтеза. Роль пигментов в клетке растений. Сравнение состава Особенности накопления нерастворимых питательных веществ у разных пищевых растений. Покровные структуры в клетках растений. Состав и свойства полисахаридов растительной клетки. Растительные пигменты.клеточного сока у разных пищевых растений.	2	ПК-5.2
3	3	История развития учения о тканях. Методы исследования структуры тканей. Разнообразие покровных тканей растений. Сравнение строения покровных тканей растений. Особенности механических структур у разных пищевых растений. Поступление воды и минеральных солей в корневую систему. Покровные ткани различных пищевых растений. Особенности процессов транспорта веществ в организме растений. Эволюция сосудисто-волокнистых структур.	4	ПК-5.2
4	4	Разнообразие листьев растений. Особенности строения листьев растений, обитающих в засушливых районах. Продовольственное значение листьев растений. Разнообразие стеблей растений. Многообразие клубней пищевых растений. Запасающие органы экзотических продовольственных растений. Многообразие видоизменений листьев. Продовольственное значение клубней топинамбура (земляной груши). Пищевые и декоративные луковичные растения. Особенности циклов развития двулетних пищевых растений.	2	ПК-5.2
5	5	Пищевое значение цветков и их элементов. Сопоставление строения плодов пищевых злаков. Разнообразие соцветий у продовольственных растений. Многообразие сочных плодов. Запасные питательные вещества семян. Структура плодов субтропических растений. Эволюция строения семени. Сравнение семян голосеменных и цветковых растений. Ветроопыление у пищевых растений. Насекомоопыление у пищевых растений.	2	ПК-5.2
6	6	Оценка и прогноз качества и сроков хранения сырья животного происхождения в зависимости от морфологических признаков. Цитоплазма – значение, физико-химические свойства и состав. Клеточная оболочка	2	ПК-5.2
7	7	Какие железистые эпителиальные ткани имеют пищевое значение? Используются ли в пищевой промышленности кости и хрящи? Сравнение гистологического строения мышц рыбы, птицы и млекопитающих. Существуют ли соединительные ткани, важные в пищевом отношении? Особенности гистологического строения мясных субпродуктов. Строение и функции нервных тканей. Строение и значение жидких соединительных тканей. Особенности строения мышечных тканей у домашней птицы. Мышечные ткани рыб и их пищевое значение. Влияние пола и возраста убойных животных на структуры их мышечных тканей.	4	ПК-5.2
		ИТОГО	18	

5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий		Формы контроля
	Л	СР	
ПК-5.2	+	+	Контрольные задания, доклады, собеседование, тесты, зачет

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Биология : учебник и практикум для вузов / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 378 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07129-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —URL: 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»

- ЭБС «Юрайт». - URL :https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :http://www.cnshb.ru
-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :https://cyberleninka.ru
-Федеральный портал «Российское образование». - URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :http://polpred.com/

6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторнымзанятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Не предусмотрены

6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Анатомия пищевого сырья» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL: http:// bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений	без ограничений

ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные системы	
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)