

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 28.04.2025 13:49:37

Уникальный программный ключ:  
528682d78e6718566ab071c341ba2a72f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

  
/Попова О.М./  
« 18 »  2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

  
/Попова О.М./  
« 18 »  2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина

**Инновации в организации производства и  
обслуживания на предприятиях питания**

Направление подготовки

**19.04.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

Направленность  
(профиль)

**Технологии и проектирование предприятий  
индустрии питания**

Квалификация  
выпускника

**Магистр**

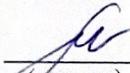
Нормативный срок  
обучения

**2 года**

Форма обучения

**Очная**

**Разработчик: доцент, Макарова А.Н.**

  
(подпись)

**Саратов 2021**

## **1 Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» является формирование у обучающихся навыков организации инновационных производства предприятий индустрии питания, организации обслуживания потребителей с применением современных методов и приемов и применение полученных результатов в профессиональной деятельности.

## **2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего профессионального образования по направлению подготовки бакалавриат.

Дисциплина «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» является базовой для изучения дисциплин: «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания», соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

**Таблица 1**

**Требования к результатам освоения дисциплины**



практические	14		14							
промежуточная аттестация	0,1		0,1							
контроль	-		-							
Самостоятельная работа	79,9		79,9							
Форма итогового контроля	3		3							
Курсовой проект (работа)	-		-							

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>2 семестр</i>								
1	<b>Вводная лекция.</b> Инновации в сфере услуг общественного питания.	1	Л	Т	2		ВК	УО
2	<b>Виды и особенности деятельности предприятий общественного питания.</b> Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	ПЗ	Т	2	4		УО
3	<b>Организация производства специализированных цехов.</b> Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.	3,5	Л	В	4			УО
4	<b>Организация производства специализированных цехов.</b> Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.	4	ПЗ	П	2	8	РК	УО
5	<b>Организация производства молекулярной кухни.</b> Технологические приемы молекулярной кухни: пакоджеттинг, Sous-vide, хербофильтры, ароматестияция, центрифугирование.	7,9	Л	В	4			УО
6	<b>Организация производства молекулярной кухни.</b> Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.	6	ПЗ	МШ	2	12		УО

7	<b>Инновации организации обслуживания.</b> Гастрономическое шоу. Элементы гастро – шоу в работе предприятий индустрии питания.	10	Л	В	2			
8	<b>Инновации организации обслуживания.</b> Разработка программы гастрономического шоу.	8	ПЗ	МШ	2	6	РК	УО
9	<b>Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.</b> Этапы разработки концепции.	11	Л	В	2			УО
10	<b>Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.</b> Разработка концепции предприятия. <b>Формирования имидж – политики предприятия общественного питания.</b> Методы формирования.*	10	ПЗ	МШ	2	10	ТК	Д
11	<b>Инновации организации обслуживания.</b> Разработка электронного меню. Презентация электронного меню. <b>Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания.</b> Разработка программы нормирования труда для работников производства и торговой группы предприятия общественного питания	12,14	ПЗ	Т	4	14		УО
12	<b>Выходной контроль</b>				0,1	9,9	Вых К	Зач
	<b>Итого:</b>				28,1	79,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, МШ – мозговой штурм.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Д – доклад, З – зачет.

\* – Занятие проводится с привлечение работников производства.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с

внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания с применением современных инновационных технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации производства и обслуживания предприятий индустрии питания, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, решение проблемных вопросов.

Решение проблемных задач позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации, как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод мозгового штурма в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы зачета.

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

### **а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091555">https://znanium.com/catalog/product/1091555</a>	Васюкова, А. Т., Т. Р. Любецкая	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020	1-11
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141777">https://znanium.com/catalog/product/1141777</a>	Зайко, Г. М., Т. А. Джум	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021	1-11

### б) дополнительная литература:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/53292">https://e.lanbook.com/book/53292</a>	Радченко, Л.А.	Москва: КноРус, 2013	1-11
2	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325/">http://docs.cntd.ru/document/1200107325/</a> ;			1-11
3	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200083573">http://docs.cntd.ru/document/1200083573</a>			1-11
4	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200075570">http://docs.cntd.ru/document/1200075570</a>			1-11

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

– официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;

– интернет – ресурс studmed.ru: [https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya\\_712f0be1b20.html](https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html);

– онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluzhivaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

#### г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>;
- 3.) Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

#### д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

#### е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

#### • программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего</b>	Вспомогательная

		<p><b>документа:</b>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	
2	Все темы дисциплины	<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b></p> <p>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	Вспомогательная

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории №№ С – 140, С – 142, № 332.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций представлен в приложении 3.

2. Методические указания для практических занятий.

Методические указания представлены в приложении 4.

*Рассмотрено и утверждено  
на заседании кафедры  
«Технологии продуктов питания»  
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*