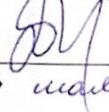


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ «Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»
Дата подписания: 03.05.2023 15:48:16
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f3142ba2172f735a12

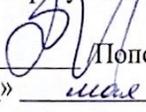


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой


/Попова О.М./
« 18 » мая 20 21 г.

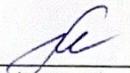
УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБ


/Попова О.М./
« 18 » мая 20 21 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	Заочная

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.


(подпись)

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

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.2 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	современные приемы и методы организации производства и обслуживания предприятий индустрии питания.	разрабатывать комплекс стратегических мероприятий направленных на развитие предприятий индустрии питания с учетом современных зарубежных и отечественных прогрессивных технологий сферы услуг.	современными зарубежными и отечественными прогрессивными технологиями, приемами и методами организации производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания, направленными на развитие и улучшение эффективности его работы.
2	ПК-6	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2- Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования и труда предприятий питания	методами нормирования труда сотрудников предприятий общественного питания, методами управления предприятием общественного питания

4. Объём, структура и содержание дисциплины

«Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	14,1	14,1				
<i>аудиторная работа:</i>						
лекции	6	6				

лабораторные							
практические	8	8					
промежуточная аттестация	0,1	0,1					
контроль	-	-					
Самостоятельная работа	93,9	93,9					
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
1 курс								
1.	Вводная лекция. Инновации в сфере услуг индустрии питания.	1	Л	Т	2			УО
2.	Виды и особенности деятельности предприятий индустрии питания. Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания.					6		
3.	Организация производства специализированных цехов. Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Оснащение цехов оборудованием, инвентарем, посудой тарой.					4		
4.	Организация производства специализированных цехов. Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.*		ПЗ	П	2	12	ТК	УО
5.	Организация производства молекулярной кухни. Технологические приемы молекулярной кухни: пакоджеттинг, Sous-vide, хербофилтеры, ароматестияция, центрифугирование.		Л	В	2	2		УО
6.	Организация производства молекулярной кухни. Разработка		ПЗ	М Ш	2	12		УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.							
7.	Инновации организации обслуживания. Гастрономическое шоу. Элементы гастро – шоу в работе предприятий индустрии питания.		Л	В	2			УО
8.	Инновации организации обслуживания. Разработка программы гастрономического шоу.		ПЗ	МШ	2	6	ТК	УО
9.	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания. Этапы разработки концепции.					2		УО
10.	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях индустрии питания. Разработка концепции предприятия.		ПЗ	МШ	2	10	ТК	УО
11.	Инновации организации обслуживания. Разработка электронного меню. Презентация электронного меню.					10		Д
12.	Организация и нормирование труда на предприятиях индустрии питания. Разработка программы нормирования труда для работников производства и торговой группы предприятия индустрии питания.					10		Д
13.	Формирования имидж – политики предприятия индустрии питания. Методы формирования.					10		
14.	Творческий рейтинг					4		
15.	Выходной контроль				0,1	5,9	ВыхК	3
Итого:					14,1	93,9		

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, 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 https://znanium.com/catalog/product/1091555	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: https://znanium.com/catalog/product/1141777	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: https://e.lanbook.com/book/53292	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: http://docs.cntd.ru/document/1200107325/ ;			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: http://docs.cntd.ru/document/1200083573			1-11
4	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200075570			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;
- 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)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Все темы	Microsoft Office	Вспомогательная

	дисциплины	Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. 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.	
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	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» июня 2021 года (протокол № 9).*