

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
факультет
Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем
наименование факультета
Ю.В. Кузнецов
подпись инициалы фамилия
Г.
дата



МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б. 1 История

наименование дисциплины

Кафедра Философия, история и право

Уровень основной профессиональной образовательной программы подготовка бакалавра

бакалавриат / специалитет / магистратура

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

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль): "Технология и организация ресторанного сервиса"

направление профиль подготовки (специализация) программы, направленности

Форма обучения: очная

очная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор(ы):

Доцент

должность

подпись

Н.Г. Екатериничева

инициалы, фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль): «Технология и организация ресторанного сервиса»

наименование профиля подготовки (специализации, программы, направленности)

должность

подпись

инициалы, фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Философия, история и право»

наименование кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

дата

Заведующий кафедрой

подпись

Н.В.Кагальницкова

инициалы, фамилия

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией факультета
Перерабатывающие технологии и товароведение

наименование факультета

Протокол № ____ от _____ г.

дата

Председатель методической

комиссии факультета _____ Е.Н. Ефремова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины «История (История России, Всеобщая история)» является формирование у студентов целостного представления об этапах всемирного исторического процесса, основных закономерностях политического, социально-экономического и культурного развития России, о месте нашей страны в мировой истории и проблемах взаимодействия народов.

Изучение дисциплины «История (История России, Всеобщая история)» направлено на решение следующих задач:

- подготовка в стенах вуза высококультурных специалистов сельского хозяйства нового поколения, имеющих широкий кругозор, владеющих большой информацией об историческом и культурном богатстве своего народа, своей страны России, родного края;
- введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации;
- воспитание толерантного восприятия социальных и культурных различий народов, способности к межкультурному взаимодействию.

В результате изучения дисциплины, обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-2 Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения	Знать историческую область знаний в её логической целостности и последовательности, сложные и актуальные вопросы этнокультуры и этнополитики, закономерности возникновения национальных культур, их развития, а также взаимовлияния в процессе взаимодействия различных этнических, социальных и конфессиональных групп
		Уметь высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся экономического и социально-политического развития общества, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, и социальным различиям
		Владеть толерантным восприятием социальных и культурных различий, способностью социального взаимодействия

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История (История России, Всеобщая история)» (Б1.Б1) относится к дисциплинам базовой части блока 1 Дисциплины (модули) ОПОП ВО подготовки специалистов по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): «Технология и организация ресторанного сервиса».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций		Форма обучения	Курсы обучения			
Индекс	Наименование		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции						
Б1.Б1	История (История России, Всеобщая история)	Очная	+			
Б1.Б2	Философия	Очная		+		

Для успешного освоения дисциплины «История» (Б1.Б1) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении курса Истории России, Всемирной истории и Обществознания в рамках школьной программы.

Минимальные требования к «входным» знаниям, необходимым для успешного освоения данной дисциплины: удовлетворительное усвоение программ по указанным выше дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе изучения дисциплины «История» (Б1.Б1) будут полезными при освоении таких дисциплин, как Б1.Б2 «Философия».

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам
		1
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	32	32

Тема 1. История как наука. Древнерусское государство в IX-XI вв.	2						8
Тема 2. Государственная раздробленность Древней Руси и процесс объединения русских земель.	1	2					8
Тема 3. Русское государство в XVI-XVII вв.	1	2					6
Раздел 2. Российская империя в XVIII-XIX вв. Пути трансформации западноевропейского абсолютизма.							
Тема 4. Российская империя в XVIII в. Европейское Просвещение	2	2					10
Тема 5. Российское государство в XIX в. Становление индустриального общества в России и Европе.	2	2					8
Раздел 3. XX – н. XXI века в отечественной и мировой истории.							
Тема 6. Россия в начале XX в. 1917 год: смена политических режимов. Гражданская война и военная интервенция. СССР в 20-30-е годы XX в.	2	2					6
Тема 7. Вторая мировая война. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.	2	2					10
Тема 8. СССР в 1950-1980-е гг. Послевоенное развитие стран:	2	2					10

сравнительный анализ и общие тенденции.							
Тема 9. Перестройка и распад СССР. Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе.	2	2					10
Итого по дисциплине	16	16					76

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. История как наука. Древнерусское государство в IX-XI вв. - Введение в изучение истории. История как наука. Образование древнерусского государства. Византийско- древнерусские связи. Особенности социального строя Древней Руси. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности.

Тема 2. Государственная раздробленность Древней Руси и процесс объединения русских земель. - Борьба народов Руси за независимость в XIII в. Россия и средневековые государства Европы и Азии. Образование Московского государства.

Тема 3. Русское государство в XVI-XVII вв. - Новое время» в Европе как особая фаза всемирно-исторического процесса. Стабильная абсолютная монархия в рамках национального государства – основной тип организации постсредневекового общества. Развитие капиталистических отношений. Иван Грозный. Смутное время.

Тема 4. Российская империя в XVIII в. Европейское Просвещение - Пути трансформации западноевропейского абсолютизма в XVIII в. Европейское Просвещение и рационализм. Французская революция и её влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы. Эпоха петровских преобразований. Петр Великий.

Тема 5. Российское государство в XIX в. Становление индустриального общества в России и Европе.- Особенности и основные этапы экономического развития России. Эволюция форм собственности на землю. Структура феодального землевладения. Крепостное право в России. Внутренняя и внешняя политика Александра I. Общественная мысль и особенности общественного движения России XIX в.

Тема 6. Россия в начале XX в. 1917 год: смена политических режимов. Гражданская война и военная интервенция. СССР в 20-30-е годы XX в.- Роль XX столетия и мировой истории. Глобализация общественных процессов. Проблема экономического роста и модернизации. Социальная трансформация общества. Политические партии в России в начале XX века – спор о путях развития страны (деловая игра). Гражданская война и интервенция, их результаты и последствия. Российская эмиграция. СССР в 1920-1930-е гг.: становление экономической и политической модели сталинизма.

Тема 7. Вторая мировая война. Великая Отечественная война 1941-1945 гг. – Международная обстановка в мире перед Второй мировой войной. Великая Отечественная война 1941-1945 гг. Причины, ход, крупнейшие сражения, итоги.

Тема 8. СССР в 1950-1980-е гг. Послевоенное развитие стран: сравнительный анализ и общие тенденции. – Холодная война. Образование СЭВ и мировой системы социализма. СССР в 1953-1964: попытки реформирования. СССР в середине 60-80 гг. - нарастание кризисных явлений.

Попытки осуществления политических и экономических реформ. НТР и ее влияние на ход общественного развития.

Тема 9. Перестройка и распад СССР. Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе. – М.С. Горбачев. Причины и начало эпохи перестройки. Распад СССР и мирового социалистического сообщества. События внешней и внутренней политики в 90-е годы XX века. Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства. Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе. РФ на современном этапе (2000-2020 гг.)

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуто чной аттестации
Раздел 1. Россия и средневековые государства Европы и Азии в IX-XVII вв.		Экзамен
Тема 1. История как наука. Древнерусское государство в IX-XI вв.	Выступление на семинаре Тестирование доклад	
Тема 2. Государственная раздробленность Древней Руси и процесс объединения русских земель.	Выступление на семинаре доклад	
Тема 3. Русское государство в XVI-XVII вв.	Выступление на семинаре Тестирование доклад	
Раздел 2. Российская империя в XVIII-XIX вв. Пути трансформации западно-европейского абсолютизма		
Тема 4. Российская империя в XVIII в. Европейское Просвещение	Выступление на семинаре Деловая игра доклад	
Тема 5. Российское государство в XIX в. Становление индустриального общества в России и Европе.	Выступление на семинаре Тестирование доклад	
Раздел 3. XX – н. XXI века в отечественной и мировой истории		

Тема 6. Россия в начале XX в. 1917 год: смена политических режимов. Гражданская война и военная интервенция. СССР в 20-30-е годы XX в.	Выступление на семинаре. Деловая игра доклад	
Тема 7. Вторая мировая война. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.	Выступление на семинаре доклад	
Тема 8. СССР в 1950-1980-е гг. Послевоенное развитие стран: сравнительный анализ и общие тенденции.	Выступление на семинаре Тестирование доклад	
Тема 9. Перестройка и распад СССР. Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе.	Выступление на семинаре доклад	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание учебного материала, грамотно излагает свои мысли. Показывает глубокие знания основных исторических событий, этапов исторического процесса, владеет научной терминологией. Умеет на основе широкого исторического материала анализировать процессы и явления, происходящие в обществе в прошлом и настоящем. Умеет находить необходимые исторические источники, работать с ними, проводить критический анализ исторического источника и владеет другими приемами исторического исследования.
«Хорошо»	Студент знает основные исторические события, термины и этапы исторического процесса, но в усвоении материала допущены незначительные пробелы и ошибки, изложение недостаточно систематизированное и последовательное. Понимает место России в мировой истории и специфику ее культурно-исторического пути. Умеет выявить причины, характер и итоги исторических событий и процессов, опираясь на историческую терминологию и исторические источники; проводить сравнительный анализ отечественной и всемирной истории, выявлять общие закономерности мирового исторического процесса.
«Удовлетворительно»	Студент знает основные исторические события, сущность, формы, функции исторического знания. Умеет выявить причины, характер и итоги исторических событий и процессов. Но в усвоении материала имеются существенные пробелы, изложение недостаточно самостоятельное (пересказ учебника), несистематизированное, содержит существенные ошибки, в том числе в выводах, аргументация слабая, умения не проявлены, речь бедная.
«Неудовлетворительно»	Студент обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в изложении теоретического и фактологического материала.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине рекомендуется следующая учебно-методическая литература:

1. Всемирная история: учебник для студентов вузов [Электронный ресурс]/ под ред. Г.Б. Поляка, А.Н. Марковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 887 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028870>
2. История России [Электронный ресурс]: учебник / под ред. Т.А. Молоковой. - М. : МИСИ-Московский государственный строительный университет, 2017. - 290 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1018501>
3. История : учеб. пособие / В. Г. Черячукин, Т. П. Назарова, А. Н. Демидова ; В. Г. Черячукин [и др.] ; ФГБОУ ВО Волгогр. ГАУ. - 3-е изд., испр. и доп. - Волгоград : Изд-во ВолГАУ, 2017. - 232 с.
4. Екатериничева Н.Г. Методические указания по дисциплине «История»; ФГБОУ ВО Волгогр. ГАУ. – Волгоград : Изд-во ВолГАУ, 2021. – 32 с.
5. Олыштынский, Л. И. Курс истории для бакалавров. Общие закономерности и особенности развития России в мировом историческом процессе. Уроки истории : учебное пособие / Л. И. Олыштынский. - Москва : Логос, 2020. - 408 с. - - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1212407>
6. Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш. М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 512 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069037>
7. Ковнир, В. Н. История экономики России : учебное пособие / В. Н. Ковнир. - 2-е изд. - Москва : Логос, 2020. - 472 с. - (Новая университетская библиотека). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211650>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.istorya.ru/> - История России и Всемирная история <http://www.gumer.info/> - библиотека по гуманитарным предметам <http://www.hrono.ru/index.html> – ХРОНОС – всемирная история в Интернете.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu:Office365; Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade). Контракт 636/223/21 от 13.12.2021 до 31.12.2022;
2. ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом. Договор 478/223/21 от 12.10.2021, бессрочный;
3. АнтиПлагиат. Вуз. Лиц. договор 4240 от 08.11.2021 до 25.11.2022;
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License. Сублиц. договор КИС-1278- 2020 от 24.11.2020 до 24.11.2022;

5.СДО "Прометей". Договор 1/ВГСХА/10 /08 от 13.10.2008, бессрочный;

6.Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро". Лиц. Договор 8714 от 17.11.2014, бессрочный.

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Методические указания к лекционным занятиям

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Семинарские занятия наряду с лекциями являются формой аудиторных занятий. Во время семинарского занятия преподаватель опрашивает студентов по вопросам конкретной темы. Студенты должны заранее дома, в библиотеке и читальном зале подготовить ответы на все заданные вопросы семинарского занятия. Следует вести специальную тетрадь с записями ответов на вопросы семинаров. Желательно при подготовке ответа не ограничиваться материалом одного учебника, а использовать научные статьи из журналов, сборников статей, монографии. Студент, отвечающий на вопрос семинарского занятия, должен делать это, как правило, не прибегая к помощи каких-либо записей или учебников. Ответ должен быть настолько полным, насколько это требуется, чтобы достаточно раскрыть данный вопрос. Раскрывать какое-либо явление следует с определения его понятия и характеристики признаков (если этому не были посвящены предыдущие вопросы).

Студент, неудовлетворительно ответивший на поставленный перед ним вопрос семинарского занятия, должен отработать это занятие, то есть в особое время, назначенное преподавателем, ответить на любые заданные преподавателем вопросы из тех, что его группа рассматривала на данном занятии.

Помимо устных опросов студентов на семинарских занятиях, преподаватель может проводить письменные контрольные работы, тестирование и использовать другие формы контроля и оценки знаний студентов.

В период подготовки к практическим занятиям студентам представляется возможность права выбора темы реферата с последующим аргументированным выступлением в ходе занятия.

Основная цель выполнения реферата - это привитие навыков самостоятельной работы с литературой, проведение определенного анализа проблемы. В ряде случаев реферат может называться «эссе», и тогда он ближе к сочинению - в нем желательно отразить свое личное отношение к изучаемому вопросу.

Также используется система контроля на основе разработанных тестов. Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения исторических источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки рефератов, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям

Семинарские (практические) занятия проводятся в форме собеседования по ранее рассмотренным на лекциях или самостоятельно темам, также на них заслушиваются рефераты студентов, ответы на вопросы и задания, сформулированные преподавателем для подготовки к данным занятиям, проводится контрольный срез (тестирование студентов). Во время занятий применяется фронтальный опрос или инициативные выступления студентов. Подготовка к семинарским занятиям предполагает, что студент будет руководствоваться следующими рекомендациями:

1. При работе над конкретной темой обратите внимание на степень доступности для вас базовых учебников, учебных пособий, указанных в списке рекомендованной учебной литературы. В интересах доступности литературы, при подготовке к семинарам, указана широкая подборка основной и дополнительной литературы, журналов по каждой теме. Кроме того, обязательно используйте справочные издания (словари, энциклопедии).
2. Приступая к работе над новой темой семинара, необходимо изучить содержание и объем ключевых понятий. Желательно отразить основное содержание каждой статьи в тетради, дефиниции выписать и заучить.
3. При работе с текстами, необходимо обращаться к справочной литературе универсального характера, поскольку в текстах встречается много новых терминов, значение которых оказывается, с одной стороны, принципиально важным для адекватного понимания текста, а с другой, имеет значение для расширения своего горизонта культуры.
4. Следующим шагом является изучение основного списка литературы, с обязательным составлением краткого плана-конспекта каждого источника. Важным моментом является поэтапное прочтение всей рекомендованной литературы, поскольку в ней содержится большой объем нового для студента материала, без ознакомления с которым невозможно полноценное освоение темы.
5. Ответ на теоретический вопрос, задания предполагает анализ существующих в науке точек зрения на проблему, формулирование собственного видения данной проблемы, путей разрешения предложенной к рассмотрению ситуации.

Методические указания по контрольной работе

Контрольная работа состоит из двух вопросов, на которые требуется дать развернутый ответ. Вопросы для контрольной работы студенты получают заранее, имея возможность подготовиться к ней дома. Вопросы для контрольных работ носят аналитический характер и требуют от учащихся умения самостоятельно проводить анализ, делать выводы и анализировать причинно-следственные связи.

Методические указания по интерактивным занятиям

Деловая игра №1

Тема: «Петр I – великий реформатор или злой гений России».

Деловая игра включает в себя:

- 1) цель данной формы обучения;
- 2) установку на проведение игры;
- 3) сценарий активной формы обучения;
- 4) список рекомендуемой литературы

Цель игры: добиться глубокого усвоения студентами сущности петровских преобразований, их места и значения в историческом развитии России, а также уяснения важных в исторической науке вопросов о закономерностях общественного развития, о роли личности в истории, об истинности самого исторического знания.

Установка на проведение игры

Преподаватель объясняет студентам цель игры, указывает на важность обсуждаемых вопросов для понимания сущности спора о закономерности, прогрессивности и целесообразности петровских реформ, продолжающегося так или иначе до настоящего времени. Затем преподаватель рекомендует студентам литературу по теме и определяет следующий круг вопросов для изучения:

1. В чем состояли цель и общая направленность петровских преобразований?
2. Какие сферы общественной жизни были затронуты модернизацией и какими методами она осуществлялась?
3. В какой мере реформы Петра I выступили продолжением предшествующего развития, а в какой разрывали традицию?
4. Каковы итоги преобразований первой четверти XVIII века?
5. В чем суть раскола русского общества, произошедшего как следствие реформ Петра I?

Сценарий игры

Подготовительный этап. Преподаватель заблаговременно (за две-три недели) знакомит студентов с правилами и условиями игры, определяет участников игры – по два-три человека в каждой из двух команд, которым предстоит отстаивать различные точки зрения на петровские реформы.

Участникам игры рекомендуется дополнительная литература для более глубокого уяснения той позиции, которую они будут представлять.

Наконец, преподаватель назначает студенческий Совет в составе трех человек из наиболее подготовленных студентов, которому предстоит вести дискуссию, следить за ее порядком и подводить общие итоги. Студенты, незадействованные в роли членов команд и Совета, участвуют в дискуссии, задавая вопросы и приводя аргументы в поддержку той или иной точки зрения.

Первый этап. Игра проводится на семинарском занятии. Преподаватель дает установку на игру, представляет участников и членов студенческого Совета. Далее Совет дает слово выступающим от каждой команды.

Первая команда игроков излагает и отстаивает позицию тех ученых, которые признавали закономерность петровских преобразований («Народ собирался в дорогу. Ждали вождя, и вождь явился») и подчеркивали их прогрессивное значение для развития российского государства и общества, сравнивая с бурей, очищающей воздух.

Вторая команда представляет позицию тех ученых и общественных деятелей разных эпох, которые придерживались скорее негативной оценки петровской модернизации России и полагали, что Петр нарушил «естественный» ход развития страны, «захотел сделать Россию Голландией», «свернул Россию с ее исторического пути». Сторонники этой точки зрения отмечают, что петровские реформы привели к расколу русского общества, заложив глубокое противоречие во все его последующее развитие

Второй этап. После выступления представителей команд начинается дискуссия, в которой принимают участие все члены студенческой группы. По окончании дискуссии

студенческий Совет подводит ее итоги, обобщает высказанные аргументы в пользу каждой точки зрения. Совет определяет также команду, позиция которой была представлена более убедительно и всесторонне, и игроков, проявивших большую активность и показавших глубокие знания.

Заключительный этап. Преподаватель подводит окончательные итоги игры, корректирует выводы Совета, дает теоретическое заключение по проблеме. Далее преподаватель указывает на достоинства и недостатки как обеих команд, так и отдельных участников, оценивает уровень проявленных знаний, а также умение вести научную полемику и аргументировать свою позицию. Возможно определение команды-победительницы при условии оценки выступлений членов команды в баллах.

Деловая игра № 2

Тема: Политические партии в России в начале XX века – спор о путях развития страны

Цель игры: достигнуть понимания студентами особенностей формирования российской многопартийности в начале XX века, а также содержания программ ведущих российских политических партий (монархистов, октябристов, кадетов, эсеров, социал- демократов), представлявших различные варианты модернизации страны.

Установка на проведение игры

Преподаватель объясняет студентам цель игры, указывая на важность обсуждаемой проблемы как для понимания основных тенденций политического развития России в начале XX века, так и для умения ориентироваться в современной политической жизни, в широком спектре современных политических партий и движений.

Сценарий игры

Подготовительный этап. Преподаватель заблаговременно предупреждает о предстоящей игре. За две-три недели все студенты разбиваются на три группы: первой группе предстоит отстаивать позицию монархических партий (Союз русского народа, Совет объединенного дворянства и др.), второй – буржуазно-либеральных партий (октябристов и кадетов) и третьей – партий социалистического выбора (эсеров и социал-демократов).

В каждой группе преподаватель назначает двух-трех ведущих игроков (лидеров партийных фракций), которым преподаватель рекомендует дополнительную литературу для углубленного изучения истории и программы выбранной партии. Остальные студенты, будучи членами соответствующих фракций, должны быть готовы поддержать ведущих игроков (лидеров).

Наконец, преподаватель назначает Президиум в составе двух-трех председателей Государственной думы из наиболее подготовленных студентов, которые не будут входить ни в одну из фракций. В задачу Президиума входит: вести дискуссию, следить за ее порядком, предоставлять или лишать слова членов думских фракций, подвести итоги дискуссии.

Первый этап. Игра проводится на семинарском занятии. Действие происходит на двух заседаниях Государственной думы. От каждой фракции выступают ее лидеры с изложением соответствующей позиции по следующим вопросам:

Повестка дня первого заседания

1. Об изменениях в политической системе (государственном устройстве) Российской империи.
2. Об отношении к помещичьему землевладению и наделению крестьян землей (аграрные программы ведущих политических партий).

Повестка дня второго заседания

О введении восьмичасового рабочего дня.

О национально-государственном устройстве России.

Об отношении к первой мировой войне (внешнеполитические доктрины политических партий).

По отдельным вопросам могут выступать и другие члены фракций, не обязательно ее лидеры.

Второй этап. После выступления представителей всех фракций председатель объявляет начало прений, в которых участвуют все студенты. Они могут задавать вопросы или приводить дополнительные аргументы в поддержку «своей» партии. По окончании прений Президиум подводит итоги: обобщает услышанное о позициях и программных требованиях ведущих политических партий и выявляет принципиальные расхождения между ними по основополагающим социально-экономическим и политическим вопросам, а также отмечает при этом, кто из игроков наиболее убедительно и последовательно представил позицию соответствующей партии, как работали другие члены фракции.

Заключительный этап. Преподаватель подводит окончательный итог игре, оценивает действия председателей, выражает мнение по поводу их выводов, дает краткое теоретическое заключение по теме, обращая внимание на вопросы: в чем проявилась несостоятельность консервативной и либеральной моделей модернизации России в начале XX века и почему победа в итоге оказалась за большевиками.

Преподаватель оценивает участие каждого игрока (лидеров и членов фракций) по следующим параметрам: знание исторического материала, закономерностей исторического развития, соблюдение принципов исторической науки: объективности, историзма, социального подхода, альтернативности, а также умение вести полемику, работать индивидуально и в команде.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий (помещений)	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа:	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. Главный учебный комплекс, 333 ауд.	Оборудован ученической мебелью: учебные столы, стулья, преподавательский стол, доска учебная меловая, трибуна
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа.	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. Главный учебный комплекс, ауд. 334 мультимедийная	Оборудован ученической мебелью: учебные столы, стулья, преподавательский стол, доска учебная меловая, технические средства обучения мультимедийная система, трибуна и трибуна на м/к
		400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. Главный учебный комплекс, интернет – салон ауд. 506 (интернет-салон);	Рабочие места, оборудованные компьютерами с сетевыми удаленными ресурсами

		400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. учебный комплекс д, читальный зал учебной литературы ауд. 203 д;	Читальный зал учебной литературы на 23 посадочных места более 18 тыс. наименований книг по всем отраслям знания; новая методическая литература по учебным дисциплинам; энциклопедические словари, справочники; научно-популярные журналы
		400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. учебный комплекс д, читальный зал научной литературы ауд. 302 д;	Читальный зал научной литературы на 20 посадочных мест; периодические издания (журналы, газеты), научная и учебная литература, энциклопедии, словари, справочники по всем отраслям знания
		400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. учебный комплекс д, читальный зал электронных ресурсов ауд. 301 д	Читальный зал электронных ресурсов имеет рабочие места оборудованные компьютерами с сетевыми удаленными ресурсами; электронная библиотечная система
3.	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. Главный учебный комплекс, 333 ауд.	Оборудован ученической мебелью: учебные столы, стулья, преподавательский стол, доска учебная меловая
4.	Помещение для текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д.26. Главный учебный комплекс, 333 ауд. 247 (компьютерный класс)	Комплект учебной мебели, аудиторная доска, компьютеры с выходом в сеть интернет

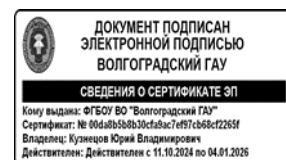
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет прикладной экономики и управления

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета прикладной экономики и управления

_____ Н.Н. Балашова

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.03 Основы российской государственности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

П. А. Мелихов

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О. А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Право и социально-гуманитарные дисциплины»

Протокол № 9 от 23.04.2024 г.

Заведующий кафедрой

должность

Н. В. Кагальникова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета прикладной экономики и управления

Протокол № 3 от 10.11.2024 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е. Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, 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.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- 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 политико-культурном 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)

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Демонстрирует знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому	Знать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому

	наследию и культурным традициям	наследию и культурным традициям
	УК-5.2. Умеет применять на практике знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	Уметь применять на практике знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
	УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	Владеть практическими навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.03 Основы российской государственности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по специальности 38.05.02 Таможенное дело направленность (профиль) «Профиль не указан в УП».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		18	18	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	0	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	72	72	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение		
Тема 1. Что такое Россия	1	4	8						2		14
Тема 2. Российское государство-цивилизация		4	8						4		16

Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации		4	8						4		16
Тема 4. Политическое устройство России		4	8						4		16
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны		2	4						4		10
Формы контроля по дисциплине:	1										
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		18	36	---	---	---	---	---	18	---	72

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Что такое Россия	Общая характеристика географических и природно-климатических условий России. Природные, экономические и демографические ресурсы России. Территория как пространственный базис существования и развития России. Основные этапы становления российской государственности. Россия – многонациональная и многоязыковая страна. Символы и герои России.
Тема 2. Российское государство-цивилизация	Цивилизация: понятие, сущность, подходы. Российское государство и российская цивилизация. Принципы российской государственности. Ценности и идеи российского государства-цивилизации. Ключевые особенности России как государства-цивилизации.
Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	Понятие, уровни и структура российского мировоззрения. Ценности российского государства и их классификация. Базисные российские традиционные ценности. Ценностные константы (принципы) российского мировоззрения Мировоззрение как форма идеологии.
Тема 4. Политическое устройство России	Основы конституционного строя РФ. Структура и компетенция высших органов государственной власти в РФ. Российский федерализм. Конституционно-правовой статус личности в РФ. Российское гражданство: понятие, принципы, основания приобретения и утраты.
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны	Что такое будущее и основные подходы к его проектированию. Глобальные тренды развития современного миропорядка. Стратегические вызовы для

	России. Образы будущего России. Сценарии развития российского государства

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Что такое Россия	Доклад (сообщение).
Тема 2. Российское государство-цивилизация	
Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	
Тема 4. Политическое устройство России	
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков

	(отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Панищев, А. Л. Основы российской государственности: учебное пособие / А. Л. Панищев. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 190 с. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/2127018. – ISBN 978-5-16-019549-0. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2175285>. – Режим доступа: по подписке.
2. Харичев, А. Д. Основы российской государственности: учебное пособие / А. Д. Харичев, А. В. Полосин, А. В. Селезнева. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2024. – 448 с. – Библиотека ДНК России). – ISBN 978-5-85006-627-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2184562>. – Режим доступа: по подписке.
3. Основы Российской государственности: учебник / А.Д. Гуляков, А.Ю. Саломатин, В.В. Горшуляк [и др.] / под ред. А. Д. Гулякова. – Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2024. – 266 с. – (Высшее образование). – DOI: <https://doi.org/10.29039/01946-7>. – ISBN 978-5-369-01946-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2123773>. – Режим доступа: по подписке.
4. Юхно, А. С. Основы российской государственности: учебно-методическое пособие / А. С. Юхно. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023. – 116 с. – ISBN 9978-5-85006-544-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2154988>. – Режим доступа: по подписке.
5. Ермоленко, Г. А. Основы российской государственности: практикум / Г. А. Ермоленко, С. Б. Кожевников. – Москва: МПГУ, 2023. – 150 с. – ISBN 978-5-4263-1266-1. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157545>. – Режим доступа: по подписке.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Российское общество «Знание». <https://znanierussia.ru/cinema/collections/dnk-rossii>
2. СПС «Гарант»: <http://www.garant.ru>
3. СПС КонсультантПлюс: <http://www.consultant.ru>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Единая информационная система управления учебным процессом «ТАНДЕМ. Университет».
2. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF
3. Справочно-правовая система. СПС "КонсультантПлюс"
4. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «МегаПро».
5. СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к

контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 430 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная аудитория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
3	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного	Учебная аудитория для проведения групповых и	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный,

	учебного корпуса, 333 ГК	индивидуальны х консультаций	Университетски й, д. 26	кафедра с блоком управления мультимедийной системы
4	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно й аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетски й, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельн ой работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетски й, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

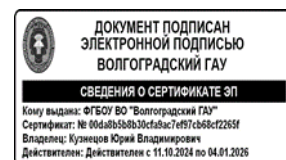
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.05 Иностранный язык

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

И.А. Левченко

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Иностранные языки»

Протокол № 10 от 21 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

А.С. Захарова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование практического владения иностранным языком как вторичным средством общения в виде полного понимания содержания текстов при чтении и извлечении из них необходимой информации, а также участия в варьирующихся ситуациях устного и письменного общения с определенным коммуникативным намерением, относящихся к социально-общественной, учебно-производственной, страноведческой, бытовой и профессионально-ориентированной сферам деятельности. В процессе достижения этой цели реализуются образовательная и воспитательная цели, входящие составной частью в вузовскую программу гуманитаризации высшего образования и направленные на становление всесторонне развитой личности, обладающей способностью логически и креативно мыслить, умением собирать, анализировать и ранжировать информацию в зависимости от поставленной задачи, достаточной эрудицией в области историко-культурного наследия страны изучаемого языка, культурой речи.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- унифицировать полученные в школе умения и навыки чтения на расширенном языковом материале;
- совершенствовать эти навыки с целью подготовки к различным видам чтения;
- сформировать навыки понимания речи собеседника в ситуациях общения: реплики, клише, фразы, монологические высказывания (объем высказывания 200-240 слов при темпе речи до 200 слогов в минуту);
- развить навык диалогической речи: обмен репликами (объем не менее 4-5 высказываний);
- сформировать навык подготовки собственного сообщения (объем не менее 8-10 фраз. Темп речи – до 200 слогов в минуту).

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать правила произношения на иностранном языке, основные грамматические структуры, применяемые для осуществления коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке, лексику, необходимую для осуществления коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке в повседневных ситуациях и профессиональной деятельности
	УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке	Уметь переводить тексты профессиональной направленности с иностранного языка на русский язык и с русского языка на иностранный, читать литературу на иностранном языке с целью поиска информации, осуществлять деловую коммуникацию

	Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	в устной и письменной формах на иностранном языке в неофициальных и официальных коммуникативных ситуациях с учетом специфики профессиональной деятельности
	УК-4.3. Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеть навыками работы с информацией на иностранном языке в устной и письменной формах (аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография), диалогической и монологической речи на иностранном языке в сфере профессиональной деловой коммуникации

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.5 Иностранный язык» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)						
Б1.О.04 Русский язык и культура речи	+					
Б1.О.05 Иностранный язык	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика				+		
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+					

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

зачет, зачет с оценкой, экзамен	1, 2									0	0
Итого по дисциплине		---	---	64	---	---	---	---	80	---	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия	Тема 1. Знакомство. Моя биография и моя будущая профессия Тема 2. Моя учеба в аграрном университете. Рассказ об аграрном университете Тема 3. Сельское хозяйство
Раздел 2. Пищевая промышленность	Тема 4. Что такое пищевая промышленность Тема 5. История пищевой промышленности Тема 6. Молочные продукты в русской кухне Тема 7. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания Тема 8. Еда и ее значение для здорового образа жизни Тема 19. Хранение пищевых продуктов Тема 10. Технология производства макаронных изделий Тема 11. Технология производства хлебобулочных изделий Тема 12. Основные методы приготовления пищи, используемые в кулинарии.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля

Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия	Чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет
Раздел 2. Пищевая промышленность	Чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это

	подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Волкова, Т. П. English for Bachelor's Degree Students (Английский язык для студентов-бакалавров): учебное пособие / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова. — Мурманск: МАУ, 2023 — Часть

1 — 2023. — 118 с. — ISBN 978-5-907368-60-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/407354>

2. Волкова, Т. П. English for Bachelor's Degree Students Английский язык для студентов-бакалавров: учебное пособие / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова. — Мурманск: МАУ, 2024 — Часть 2 — 2024. — 142 с. — ISBN 978-5-907368-68-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/464951>

3. Английский язык для бакалавров: учебно-методическое пособие / Е. И. Барабанова, В. Ю. Арбузова, Н. А. Бреднева [и др.]. — 2-е изд., доп. — Липецк: Липецкий ГПУ, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-907461-14-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/228668>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Автоматический онлайн словарь Рунета: официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.multitran.ru>

2.Общедоступная многоязычная универсальная интернет - энциклопедия: официальный сайт. - Режим доступа: <http://en.wikipedia.org/wiki>

3.Сайт для изучающих английский язык: официальный сайт. - Режим доступа: <http://study-english.info>

4.Онлайн справочник по грамматике английского языка, теоретическая и практическая грамматика. официальный сайт. - Режим доступа <http://www.homeenglish.ru/Grammar.htm>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

3. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
4. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

- 1.ТАНДЕМ.Университет - единая информационная система управления учебным процессом
- 2.ПО Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Band T:500- 999 Node 1 year Educational Renewal License
- 3.Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро"

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного

материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: индивидуальное домашнее задание, чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета, зачета с оценкой (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено»/ «не зачтено»/ «отлично»/ «хорошо»/ «удовлетворительно»/ «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 335 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная система, компьютер, проектор, аудиосистема, экран, принтер кафедры, шкаф плакатница
2	Учебная аудитория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 218 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница
3	Учебная аудитория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 220 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница, стеллаж
4	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер,

	корпуса, 405 ГК			МФУ, переплетная машинка

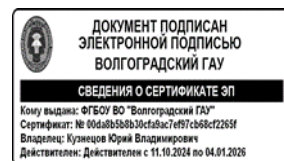
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Департамент координации деятельности организаций
 в сфере сельскохозяйственных наук
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Волгоградский государственный аграрный университет»
 Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Овладение теоретическими знаниями в области безопасности жизнедеятельности, а также приобретение умений и навыков применения теоретических знаний в практических ситуациях профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основными нормативными документами в области безопасности жизнедеятельности;

- изучение основных понятий в области безопасности жизнедеятельности;
- овладение методами создания безопасных условий жизнедеятельности;
- освоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области безопасности жизнедеятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде.	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также основные причины травматизма на рабочем месте, профессиональных заболеваний, показатели безопасных и комфортных условий труда, пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий от опасностей природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.11» Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		16	16	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		32	32	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		60	60	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		60	60	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	0	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	108	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		учебных занятий)									
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.											
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.		2	2						10		14
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.		4	8						10		22
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.		4	6						10		20
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.											
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.		6	16						30		52
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Введение. Основы БЖД, основные понятия, термины и определения. Правовые, нормативно-технические и организационные основы управления БЖД. Управлению безопасностью жизнедеятельностью. Цель и содержание дисциплины БЖД, ее основные задачи, место и роль в подготовке специалиста. Законодательство о труде. Санитарные нормы и правила. Инструкция по охт. Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности. Международное сотрудничество в области жизнедеятельности.
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Системы обеспечения параметров микроклимата. Контроль параметров микроклимата. Системы обеспечения состава воздуха: отопление, вентиляция, кондиционирование; их устройство и требования к ним. Освещение. Светильники, источники света. Расчет освещения. Заболевания и травматизм при несоблюдении требования к освещению. Характерные состояния системы «человек-среда обитания. Вредные вещества, классификация, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Нормирование содержания вредных веществ: предельно допустимые, максимально разовые, среднесменные, среднесуточные концентрации. Профессиональный отбор операторов технических систем.

Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	Механические колебания. Виды вибраций и шума их воздействие на человека. Нормирование. Действие шума на человека. Нормирование акустического воздействия. Безопасность функционирования автоматизированных и роботизированных производств. Системы контроля требований безопасности и экологичности. Основы электробезопасности. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Схемы прикосновения к токоведущим частям. Напряжение прикосновения. Шаговое напряжение. Мероприятия по защите от поражения электрическим током. Классификация электроустановок. Защитное заземление. Зануление. Защитное отключение. Основы пожаро - и взрывобезопасности. Общие сведения о процессе горения. Основные понятия и определения. Огнестойкость зданий и сооружений. Классификация пожаров. Опасные факторы пожара. Классификация зданий, сооружений, строений и помещений по пожарной и взрывопожарной опасности. Способы прекращения горения. Огнегасящие средства. Техника для тушения пожаров. Автоматическое обнаружение пожаров.
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Основные понятия и определения, классификация ЧС и объектов экономики по потенциальной опасности. Поражающие факторы источников ЧС техногенного характера. Методика расчета возможных разрушений зданий и сооружений при ЧС природного характера. Безопасность жизнедеятельности в ЧС. Защита населения в ЧС. Методы защиты в ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС); задачи и структура. Территориальные подсистемы РСЧС. Уровни управления и состав органов по уровням. Структура ГО в РФ и задачи. Цели, состав, назначение, организация проведения, привлекаемые силы при проведении АСДНР, способы их ведения. Методика оценки инженерной обстановки, Практические расчеты по оценке последствий ЧС на промышленном объекте.

	Первая помощь: временная остановка кровотечений, наложение повязок, проведение искусственного дыхания и наружного массажа сердца, транспортировка больных с различными травмами, оказание первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, травмах опорно-двигательного аппарата.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	Тестовые задания
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Тестовые задания
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Тестовые задания
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	Тестовые задания
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это

	подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 1 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 350 с.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 2 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 362 с.
3. Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст: электронный // Лань: электрон-но-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167385>
4. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46280-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305234> (дата обращения: 13.07.2023).
5. Попова, Т. В. Безопасность жизнедеятельности: [учеб. пособие] / Т. В. Попова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 318 с.
7. Периодические издания: «Справочник специалиста по охране труда», «Безопасность в техносфере», «Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве».
8. Сугак, Е. Б. Безопасность жизнедеятельности (раздел «Охрана труда в строительстве»): учебное пособие / Е. Б. Сугак. — 2-е изд. — Москва: МИ-СИ – МГСУ, 2016. — 112 с. — ISBN 978-5-7264-1254-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90708>
9. Гузенко, Е. Ю. Безопасность жизнедеятельности: методические указания к выполнению практической работы по теме "Исследование метеорологических условий в производственных помещениях" для обучающихся по всем направлениям подготовки и специальностям высшего образования / Е. Ю. Гузенко, Т. С. Иванова, Ю. Л. Курганский; Волгоградский государственный

аграрный университет, Кафедра "Безопасность жизнедеятельности". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2023. - 24 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnshb.ru>.
2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znaniyum.com>
3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа: <http://base.garant.ru>
4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.
5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>
6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

5. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
6. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагият.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательным образом оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы,

дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации.

Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, -

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды,

				вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

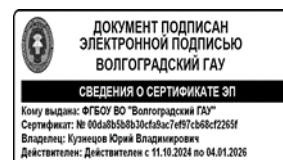
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Овладение теоретическими знаниями в области безопасности жизнедеятельности, а также приобретение умений и навыков применения теоретических знаний в практических ситуациях профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основными нормативными документами в области безопасности жизнедеятельности;

- изучение основных понятий в области безопасности жизнедеятельности;
- овладение методами создания безопасных условий жизнедеятельности;
- освоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области безопасности жизнедеятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде.	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также основные причины травматизма на рабочем месте, профессиональных заболеваний, показатели безопасных и комфортных условий труда, пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий от опасностей природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.11» Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		16	16	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		32	32	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		60	60	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		60	60	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	0	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	108	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		учебных занятий)									
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.											
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.		2	2						10		14
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.		4	8						10		22
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.		4	6						10		20
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.											
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.		6	16						30		52
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Введение. Основы БЖД, основные понятия, термины и определения. Правовые, нормативно-технические и организационные основы управления БЖД. Управлению безопасностью жизнедеятельностью. Цель и содержание дисциплины БЖД, ее основные задачи, место и роль в подготовке специалиста. Законодательство о труде. Санитарные нормы и правила. Инструкция по охт. Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности. Международное сотрудничество в области жизнедеятельности.
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Системы обеспечения параметров микроклимата. Контроль параметров микроклимата. Системы обеспечения состава воздуха: отопление, вентиляция, кондиционирование; их устройство и требования к ним. Освещение. Светильники, источники света. Расчет освещения. Заболевания и травматизм при несоблюдении требования к освещению. Характерные состояния системы «человек-среда обитания. Вредные вещества, классификация, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Нормирование содержания вредных веществ: предельно допустимые, максимально разовые, среднесменные, среднесуточные концентрации. Профессиональный отбор операторов технических систем.

Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	Механические колебания. Виды вибраций и шума их воздействие на человека. Нормирование. Действие шума на человека. Нормирование акустического воздействия. Безопасность функционирования автоматизированных и роботизированных производств. Системы контроля требований безопасности и экологичности. Основы электробезопасности. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Схемы прикосновения к токоведущим частям. Напряжение прикосновения. Шаговое напряжение. Мероприятия по защите от поражения электрическим током. Классификация электроустановок. Защитное заземление. Зануление. Защитное отключение. Основы пожаро - и взрывобезопасности. Общие сведения о процессе горения. Основные понятия и определения. Огнестойкость зданий и сооружений. Классификация пожаров. Опасные факторы пожара. Классификация зданий, сооружений, строений и помещений по пожарной и взрывопожарной опасности. Способы прекращения горения. Огнегасящие средства. Техника для тушения пожаров. Автоматическое обнаружение пожаров.
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Основные понятия и определения, классификация ЧС и объектов экономики по потенциальной опасности. Поражающие факторы источников ЧС техногенного характера. Методика расчета возможных разрушений зданий и сооружений при ЧС природного характера. Безопасность жизнедеятельности в ЧС. Защита населения в ЧС. Методы защиты в ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС); задачи и структура. Территориальные подсистемы РСЧС. Уровни управления и состав органов по уровням. Структура ГО в РФ и задачи. Цели, состав, назначение, организация проведения, привлекаемые силы при проведении АСДНР, способы их ведения. Методика оценки инженерной обстановки, Практические расчеты по оценке последствий ЧС на промышленном объекте.

	Первая помощь: временная остановка кровотечений, наложение повязок, проведение искусственного дыхания и наружного массажа сердца, транспортировка больных с различными травмами, оказание первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, травмах опорно-двигательного аппарата.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	Тестовые задания
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Тестовые задания
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Тестовые задания
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	Тестовые задания
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это

	подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 1 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 350 с.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 2 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 362 с.
3. Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст: электронный // Лань: электрон-но-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167385>
4. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46280-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305234> (дата обращения: 13.07.2023).
5. Попова, Т. В. Безопасность жизнедеятельности: [учеб. пособие] / Т. В. Попова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 318 с.
7. Периодические издания: «Справочник специалиста по охране труда», «Безопасность в техносфере», «Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве».
8. Сугак, Е. Б. Безопасность жизнедеятельности (раздел «Охрана труда в строительстве»): учебное пособие / Е. Б. Сугак. — 2-е изд. — Москва: МИ-СИ – МГСУ, 2016. — 112 с. — ISBN 978-5-7264-1254-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90708>
9. Гузенко, Е. Ю. Безопасность жизнедеятельности: методические указания к выполнению практической работы по теме "Исследование метеорологических условий в производственных помещениях" для обучающихся по всем направлениям подготовки и специальностям высшего образования / Е. Ю. Гузенко, Т. С. Иванова, Ю. Л. Курганский; Волгоградский государственный

аграрный университет, Кафедра "Безопасность жизнедеятельности". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2023. - 24 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>.
2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znaniy.com>
3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа: <http://base.garant.ru>
4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.
5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>
6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

7. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
8. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы,

дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации.

Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, -

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды,

				вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

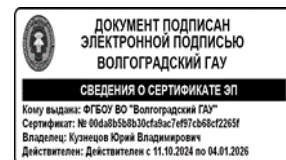
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 22 октября 2024 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 3 от 06 ноября 2024 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся базовых знаний, умений, навыков в области научных исследований, в том числе проектирования, представления, защиты и распространения результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование базовых знаний в области научных исследований;
- изучение классических и современных методов исследований и проектирования в профессиональной и научно-исследовательской деятельности;
- формирование умений и навыков представления, защиты и распространения результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК – 2.1 Демонстрирует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК – 2.2 Умеет применять знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Уметь использовать знания основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК – 2.3 владеет практическими навыками знаний основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Владеть навыками использования знаний основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности	+					
Б1.О.18 Химия		+				
Б1.О.19 Биохимия		+				
Б1.О.20 Основы здорового питания		+				
Б1.О.21 Физиология питания		+				
Б1.О.23 История кулинарного искусства		+				
Б2.О.03(У) Технологическая практика		+				
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК -2	-	-	Б1.О.18 Химия
			Б1.О.19 Биохимия
			Б1.О.20 Основы здорового питания
			Б1.О.21 Физиология питания
			Б1.О.23 История кулинарного искусства
			Б2.О.03(У) Технологическая практика
			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

[illegible]

емкос ть	единиц ы													

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях	2	6	12						18		36
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе		2	4						6		12
Тема 2. Наука и научные исследования		2	4						6		12
Тема 3. Методологические основы научных исследований		2	4						6		12
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования		10	20						42		72

Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования		2	4						8		14
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации		2	4						8		14
Тема 6. Понятие и структура научной работы		2	4						8		14
Тема 7. Порядок написания научной работы		2	4						8		14
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы		2	4						10		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	2										
зачет, зачет с оценкой, экзамен										36	36
Итого по дисциплине	2	16	32	---	---	---	---	---	60	36	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях	
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе	Понятие науки и предпосылки ее возникновения. Связь науки и философии. Современная наука и ее основные концепции. Роль науки в современном обществе

Тема 2. Наука и научные исследования	Цель, задачи и виды наук. Научные исследования и их классификация. Уровни научных исследований. Этапы проведения научных исследований
Тема 3. Методологические основы научных исследований	Методы и методология научных исследований. Всеобщие методы научных исследований. Общенаучные методы научных исследований. Специальные методы научных исследований
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования	
Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	Планирование научного исследования. Прогнозирование в научном исследовании. Выбор темы научного исследования. Техничко-экономическое обоснование темы научного исследования
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации	Поиск и сбор научной информации. Разметка исходных источников информации. Порядок ведения рабочих записей. Изучение научной литературы
Тема 6. Понятие и структура научной работы	Особенности научной работы. Этика научного труда. Композиция научной работы. Рубрикация научной работы
Тема 7. Порядок написания научной работы	Особенности подготовки структурных частей научной работы. Язык и стиль научной работы. Оформление структурных частей научной работы. Редактирование и «вылеживание» научной работы
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы	Результаты научных исследований и их анализ. Внедрение результатов научных исследований и их эффективность. Способы информирования научной общественности о результатах научных исследований. Особенности подготовки и защиты научных работ.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях	Собеседование.
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе	Собеседование.
Тема 2. Наука и научные исследования	Собеседование.

Тема 3. Методологические основы научных исследований	Собеседование.
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования	Собеседование.
Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	Собеседование.
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации	Собеседование.
Тема 6. Понятие и структура научной работы	Собеседование.
Тема 7. Порядок написания научной работы	Собеседование.
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Асхаков, С. И. Основы научных исследований : учебное пособие / С. И. Асхаков. - Карачаевск : КЧГУ, 2020. - 348 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/161998>. - Режим доступа: для ав-ториз. пользователей.
2. Кожухар, В. М. Основы научных исследований : учебное пособие / В. М. Ко-жухар. - Москва : Дашков и К, 2013. - 216 с. - ISBN 978-5-394-01711-7. - Текст : электрон-ный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415587>. - Режим доступа: по подписке.
3. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) : учебное пособие / В. В. Космин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 238 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование). - DOI: <https://doi.org/10.12737/1753-1>. - ISBN 978-5-369-01753-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1245074>. - Режим доступа: по подписке.
4. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалав-ров / И. Н. Кузнецов. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2023. - 282 с. - ISBN 978-5-394-05255-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083276>. - Режим доступа: по подписке.
5. Организация научно-исследовательской деятельности студентов: теоретико-прикладной аспект : учебное пособие / Н. П. Несговорова, В. Г. Савельев, Н. А. Неумыва-кина, Г. В. Иванцова. - Курган : КГУ, 2017. - 352 с. - ISBN 978-5-4217-0390-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/177885>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Таршис, Л. Г. Основы исследовательской деятельности в области естественно-научного образования : учебное пособие / Л. Г. Таршис, Г. И. Таршис. - Екатеринбург : УрГПУ, 2007. - 135 с. - ISBN 5-7851-0645-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/158988>. - Режим доступа: для ав-ториз. пользователей.

7. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083277>. - Режим доступа: по подписке.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или

иных теоретических положений; б) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

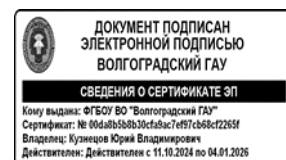
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

является получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

организацию 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;

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

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

-оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

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

-устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

-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;

-операционное планирование на предприятии;

-организация документооборота по производству;

-организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы	ОПК 4.2 Способен выбирать необходимые технологические приемы для	Знать необходимые технологические приемы для производства продукции

производства продукции питания	производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов	питания с учетом рационального использования составляющих Уметь применять технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих Владеть технологическими приемами для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания	+					
Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания			+			
Б1.О.25 Ресторанное дело		+				
Б1.О.26 Основы русской кухни		+				
Б2.В.01(П) Технологическая практика		+				
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	162	---	---	96	66	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	0	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	324	---	---	144	180	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	9	---	---	4	5	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1 Введение		2	4						12		18
Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания		10	20		10				50		90

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания		10	20		10				50		90
Тема 4. Организация обслуживания посетителей		10	20		10				50		90
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		32	64	---	30	---	---	---	162	36	324

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1 Введение	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.
Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила

	взвешивания, контроль за весами, меры объема.
Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания	Организация производства предприятий общественного питания Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.
Тема 4. Организация обслуживания посетителей	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1 Введение	Доклад (сообщение)
Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания	Индивидуальные творческие задания, Контрольная работа
Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания	Индивидуальные творческие задания, Контрольная работа, Ситуационные задания, Собеседование.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей	Доклад (сообщение), Индивидуальные творческие задания, Контрольная работа, Ситуационные задания, Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает

	сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013 <http://znanium.com/bookread2.php?book=39>

2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. – 560с.

3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров/А.Т.Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2024. - 416с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

9. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
10. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или

иных теоретических положений; б) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), индивидуальные творческие задания, контрольная работа, ситуационные задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

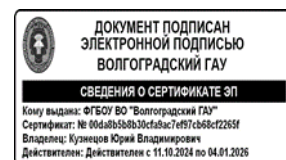
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.20 Основы здорового питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

А.Г. Борисова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

систематизирование знаний о правильном подходе к выбору и потреблению продуктов питания, обеспечении полноценного питания, предотвращении заболеваний, связанных с нарушением диеты, и формировании навыков ведения здорового образа жизни.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование знаний о строении и функциях питательных веществ;
- ознакомление с принципами рационального питания;
- выработка навыков составления индивидуального плана питания.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует основные законы и методы исследований естественных наук	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук
		Уметь: применять основные законы и методы исследований естественных наук на практике
		Владеть: основными принципами и основами здорового питания

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.20 Основы здорового питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности	+					
Б1.О.18 Химия		+				
Б1.О.19 Биохимия		+				
Б1.О.20 Основы здорового питания		+				

Лекционные занятия	16	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	32	---	---	32	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	60	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	36	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	36	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	144	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

[illegible]

графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	36	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Принципы здорового питания и его значение для организма человека	базовые понятия о рациональном питании, требования к полноценному рациону, зависимость здоровья от характера питания, признаки нарушения режима питания и последствия для организма.
Тема 2. Роль белков, жиров и углеводов в организме	механизмы усвоения белков, жиров и углеводов организмом, необходимость каждого элемента для нормальной жизнедеятельности, причины нарушений обмена веществ, возникающие вследствие дисбаланса макронутриентов.
Тема 3. Витамины и минералы: их значение и источники	классы витаминов и минеральных элементов, механизмы их поступления в организм, возможные дефицитные состояния и симптомы гипervитаминоза, меры профилактики витаминodeфицитов.
Тема 4. Вода и её роль в организме	роль воды в обменных процессах, суточная потребность в жидкости, пути восполнения водного баланса, правила питьевого режима, вредные привычки, приводящие к обезвоживанию.
Тема 5. Рацион правильного питания на каждый день. Принципы приготовления пищи для здорового питания	составлении дневного рациона, режимах приема пищи, особенностях подготовки продуктов для сохранения максимального количества питательных веществ, распространенные ошибки в подборе блюд.
Тема 6. Пищевые добавки и их влияние на организм	понятие пищевых добавок, их классификация, допустимое количество в продуктах питания, потенциальный вред искусственных компонентов, примеры безопасных и опасных добавок.

Тема 7. Лечебное питание при различных заболеваниях	показания к использованию лечебных диет, принципы построения специальных рационов для больных сахарным диабетом, гипертонией, заболеваниями ЖКТ, почек и печени, онкологическими болезнями.
Тема 8. Вегетарианство и веганство: особенности и влияние на здоровье	характеристика вегетарианских и веганских типов питания, их плюсы и минусы, возможность обеспечить полноценное питание без животных продуктов, проблемы, связанные с недостатком некоторых важных элементов, советы по переходу на растительное питание.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Принципы здорового питания и его значение для организма человека	Собеседование.
Тема 2. Роль белков, жиров и углеводов в организме	Собеседование.
Тема 3. Витамины и минералы: их значение и источники	Собеседование.
Тема 4. Вода и её роль в организме	Собеседование.
Тема 5. Рацион правильного питания на каждый день. Принципы приготовления пищи для здорового питания	Собеседование.
Тема 6. Пищевые добавки и их влияние на организм	Собеседование.
Тема 7. Лечебное питание при различных заболеваниях	Собеседование.
Тема 8. Вегетарианство и веганство: особенности и влияние на здоровье	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания

	(отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Тутельян, В.А. Питание и здоровье: научно обоснованные подходы к здоровому образу жизни / В.А. Тутельян, А.К. Батурин. — М.: Медицина, 2023. — 480 с. — ISBN 978-5-225-10436-7.
2. Покровский, А.А. Лечебное питание и профилактика болезней желудочно-кишечного тракта / А.А. Покровский. — М.: Олимпия, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-907321-54-8.
3. Барановский, А.Я. Рациональное питание: физиологическое обоснование и практические рекомендации / А.Я. Барановский. — СПб.: Невский проспект, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-8321-1154-7.
4. Маслов, Л.Т. Основы рационального питания и принципы лечебного питания / Л.Т. Маслов. — М.: Советский спорт, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-9718-1154-7.
5. Николаева, М.А. Диетотерапия в профилактике хронических заболеваний / М.А. Николаева. — М.: Медпрактика, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-98803-115-4.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

11. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
12. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль

успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система.

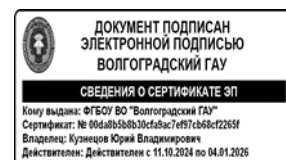
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.21 Физиология питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся системных знаний о физиологических процессах, связанных с питанием, усвоением пищи и обменом веществ, а также о роли питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

1. Приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека.
- 2 Изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний.
- 3 Приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебнопрофилактического питания.
4. Приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.
5. Изучение современных представлений о роли алиментарных факторов в развитии основных патологических симптомов и синдромов.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: Основные понятия и термины физиологии питания. Физиологические механизмы пищеварения, всасывания и метаболизма нутриентов. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов и воды в организме. Принципы энергетического обмена и методы расчета суточных энергозатрат. Физиологические нормы питания для разных возрастных и профессиональных групп. Причины и последствия нарушений питания (авитаминозы, ожирение, пищевые расстройства). Современные направления в питании (нутригеномика, персонализированное питание, функциональные продукты).
	ОПК 2.2 Способен использовать фундаментальные	Уметь: Анализировать состав пищевых продуктов и их влияние на организм.

положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать энергетическую и нутриентную ценность рациона. Применять методы диагностики пищевого статуса (антропометрия, биохимические маркеры). Разрабатывать рекомендации по коррекции питания при различных физиологических состояниях (спорт, беременность, заболевания). Интерпретировать научные данные о влиянии питания на здоровье. Критически оценивать популярные диеты и БАДы с точки зрения доказательной медицины.
ОПК 2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания	Владеть: Навыками расчета индивидуальных норм потребления макро- и микронутриентов. Методами составления сбалансированных рационов для разных групп населения. Технологиями оценки пищевого статуса (опросники, биоимпедансный анализ, гликемический индекс). Навыками работы с научной литературой и базами данных по питанию (PubMed, Scopus). Основами консультирования по вопросам здорового и лечебно-профилактического питания.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.21 Физиология питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						

обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		16	---	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		16	---	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		76	---	---	---	76	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		76	---	---	---	76	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование	Семе	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч	Итог
	о		о

разделов и/или тем дисциплины		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	4	2	2						14		18
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ		2	2						14		18
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма		6	6						14		26
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ		2	2						16		20
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения		4	4						18		26
Формы контроля по дисциплине:	4										
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен	4										
Итого по дисциплине		16	16	---	---	---	---	---	76	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	1.1. Предмет и задачи физиологии питания. 1.2. Основные компоненты пищи: макро- и микронутриенты. 1.3. Физиологические основы пищеварения и усвоения питательных веществ. 1.4. Роль питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний.
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ	2.1. Процессы пищеварения в ЖКТ: механическая и химическая обработка пищи. 2.2. Ферменты и их роль в расщеплении нутриентов. 2.3. Всасывание и транспорт питательных веществ. 2.4. Обмен белков, жиров и углеводов.
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма	3.1. Основы энергетического баланса. 3.2. Калорийность пищи и суточные энергозатраты. 3.3. Методы оценки энергетических потребностей. 3.4. Физиологические нормы питания для разных групп населения.
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ	4.1. Классификация витаминов и их биологическая роль. 4.2. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы. 4.3. Авитаминозы и гиповитаминозы. 4.4. Влияние дефицита и избытка минералов на организм.
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения	5.1. Рациональное и сбалансированное питание. 5.2. Пищевые расстройства: ожирение, анорексия, булимия. 5.3. Влияние пищевых добавок и БАДов на организм. 5.4. Перспективные направления в физиологии питания (нутригеномика, персонализированное питание).

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	Собеседование.
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ	Собеседование.
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма	Собеседование.
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ	Собеседование.
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: Изд. центр «Академия», 2012г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М: Изд. центр «Академия», 2011 г.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии рабочая тетрадь.- М.: Изд. центр «Академия», 2012 г.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь.- М: Изд. центр «Академия», 2013

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

13. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
14. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного

материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма

контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

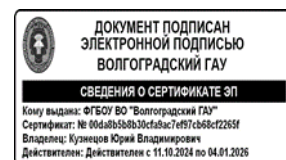
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.21 Физиология питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся системных знаний о физиологических процессах, связанных с питанием, усвоением пищи и обменом веществ, а также о роли питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

1. Приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека.
- 2 Изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний.
- 3 Приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебнопрофилактического питания.
4. Приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.
5. Изучение современных представлений о роли алиментарных факторов в развитии основных патологических симптомов и синдромов.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: Основные понятия и термины физиологии питания. Физиологические механизмы пищеварения, всасывания и метаболизма нутриентов. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов и воды в организме. Принципы энергетического обмена и методы расчета суточных энергозатрат. Физиологические нормы питания для разных возрастных и профессиональных групп. Причины и последствия нарушений питания (авитаминозы, ожирение, пищевые расстройства). Современные направления в питании (нутригеномика, персонализированное питание, функциональные продукты).
	ОПК 2.2 Способен использовать фундаментальные	Уметь: Анализировать состав пищевых продуктов и их влияние на организм.

положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать энергетическую и нутриентную ценность рациона. Применять методы диагностики пищевого статуса (антропометрия, биохимические маркеры). Разрабатывать рекомендации по коррекции питания при различных физиологических состояниях (спорт, беременность, заболевания). Интерпретировать научные данные о влиянии питания на здоровье. Критически оценивать популярные диеты и БАДы с точки зрения доказательной медицины.
ОПК 2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания	Владеть: Навыками расчета индивидуальных норм потребления макро- и микронутриентов. Методами составления сбалансированных рационов для разных групп населения. Технологиями оценки пищевого статуса (опросники, биоимпедансный анализ, гликемический индекс). Навыками работы с научной литературой и базами данных по питанию (PubMed, Scopus). Основами консультирования по вопросам здорового и лечебно-профилактического питания.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.21 Физиология питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						

обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		16	---	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		16	---	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		76	---	---	---	76	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		76	---	---	---	76	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование	Семе	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч	Итог

разделов и/или тем дисциплины		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	4	2	2						14		18
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ		2	2						14		18
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма		6	6						14		26
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ		2	2						16		20
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения		4	4						18		26
Формы контроля по дисциплине:	4										
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен	4										
Итого по дисциплине		16	16	---	---	---	---	---	76	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	1.1. Предмет и задачи физиологии питания. 1.2. Основные компоненты пищи: макро- и микронутриенты. 1.3. Физиологические основы пищеварения и усвоения питательных веществ. 1.4. Роль питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний.
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ	2.1. Процессы пищеварения в ЖКТ: механическая и химическая обработка пищи. 2.2. Ферменты и их роль в расщеплении нутриентов. 2.3. Всасывание и транспорт питательных веществ. 2.4. Обмен белков, жиров и углеводов.
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма	3.1. Основы энергетического баланса. 3.2. Калорийность пищи и суточные энергозатраты. 3.3. Методы оценки энергетических потребностей. 3.4. Физиологические нормы питания для разных групп населения.
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ	4.1. Классификация витаминов и их биологическая роль. 4.2. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы. 4.3. Авитаминозы и гиповитаминозы. 4.4. Влияние дефицита и избытка минералов на организм.
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения	5.1. Рациональное и сбалансированное питание. 5.2. Пищевые расстройства: ожирение, анорексия, булимия. 5.3. Влияние пищевых добавок и БАДов на организм. 5.4. Перспективные направления в физиологии питания (нутригеномика, персонализированное питание).

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	Собеседование.
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ	Собеседование.
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма	Собеседование.
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ	Собеседование.
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Изд. центр «Академия», 2012г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М: Изд. центр «Академия», 2011 г.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии рабочая тетрадь. - М.: Изд. центр «Академия», 2012 г.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь. - М: Изд. центр «Академия», 2013

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

15. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
16. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного

материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма

контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

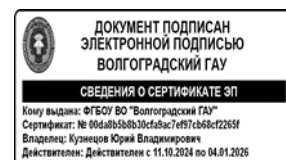
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.25 Ресторанное дело

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

А.Г. Борисова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2024 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

ознакомление с основами функционирования современных предприятий ресторанного типа, изучение технологий организации процессов производства продукции и предоставления услуг гостям, формирование практических навыков эффективного управления предприятиями общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение основных понятий, терминов и категорий ресторанного бизнеса;
- изучение структуры и функций предприятий общественного питания;
- изучение нормативных документов, регулирующих деятельность ресторанных заведений;
- формирование представлений о маркетинговом анализе, разработке бренд-стратегий и продвижении услуг ресторана.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Использует основные методы технологических процессов производства продукции питания	Знать: основные принципы и методы технологических процессов производства продуктов питания
		Уметь: применять основные рецептур и технологический процесс производства продуктов питания
		Владеть: основными принципами технологических процессов производства продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.25 Ресторанное дело» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания	+					

обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		16	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		48	---	---	48	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		80	---	---	80	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		30	---	---	30	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		50	---	---	50	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		36	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		36	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	180	---	---	180	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	5	---	---	5	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование	Семес	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч	Итого

[illegible]

расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	48	---	30	---	---	---	50	36	180

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Организация обслуживания гостей ресторан	
Тема 1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию клиентов	Изучение стандартов подготовки залов ресторанов перед началом рабочего дня. Студенты осваивают процесс сервировки столов, декорирования помещений, подготовку необходимого инвентаря и оборудования.
Тема 2. Работа официанта: приемы общения с гостями и грамотная подача блюд	Приемы общения с гостями и грамотная подача блюд. Основы этикета сервиса, техники продаж напитков и еды, работу с возражениями и разрешение конфликтных ситуаций.
Тема 3. Составление графика смен сотрудников ресторана и расчет заработной платы персонала	Распределение рабочей нагрузки между сотрудниками. Составление графика выходов. Расчет оплаты труда работников.
Тема 4. Безопасность пищевых продуктов и санитария	Правила хранения продуктов, методами контроля сроков годности, техникой безопасности при работе с оборудованием кухни.
Раздел 2. Технологии приготовления блюд ресторанного уровня	
Тема 5. Приготовление холодных закусок и салатов	Освоение техник нарезки продуктов, составления рецептуры холодных блюд, оформления тарелок и подачи клиентам.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Организация обслуживания гостей ресторана	Собеседование.
Тема 1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию клиентов	Собеседование.
Тема 2. Работа официанта: приемы общения с гостями и грамотная подача блюд	Собеседование.
Тема 3. Составление графика смен сотрудников ресторана и расчет заработной платы персонала	Собеседование.
Тема 4. Безопасность пищевых продуктов и санитария	Собеседование.
Раздел 2. Технологии приготовления блюд ресторанного уровня	Собеседование.
Тема 5. Приготовление холодных закусок и салатов	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при

	выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Александров, Д.В. Основы организации деятельности предприятий ресторанного бизнеса / Д.В. Александров. — Москва : Юрайт, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-534-12345-6.
2. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457>
3. Гуляев, А.С. Обслуживание гостей в ресторане: учебник / А.С. Гуляев. — СПб.: ПИТЕР, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-496-03678-1.
4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. —

Кемерово: КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193>

5. Поляков, Б.К. Маркетинговая стратегия ресторана: привлечение клиентов и увеличение прибыли / Б.К. Поляков. — Краснодар : Кубанский государственный университет, 2024. — 320 с. — ISBN 978-5-89633-123-4.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

17. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
18. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательна оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система.

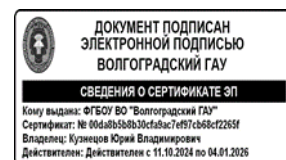
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.26 Основы русской кухни

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

А.Г. Борисова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

ознакомление с традициями, особенностями и технологиями приготовления традиционных русских блюд, формированию базовых навыков приготовления классической русской гастрономии, а также развитию умения применять полученные знания на практике.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение истории возникновения и развития русской кухни, её региональных особенностей;
- овладение базовыми техниками приготовления национальных блюд, включая супы, выпечку, мясные блюда, десерты и напитки;
- освоение специфики ингредиентов традиционной русской кухни и способов их правильного сочетания.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Использует основные методы технологических процессов производства продукции питания	Знать: основные принципы и методы технологических процессов производства продуктов питания
		Уметь: применять основные рецептур и технологический процесс производства продуктов питания
		Владеть: основными принципами технологических процессов производства продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.26 Основы русской кухни» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания	+					

учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		16	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		32	---	---	32	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		60	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		60	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		учебных занятий)									
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни		2	4						8		
Тема 2. Технологические процессы русской кухни		2	4						8		
Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава		2	4						8		
Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава		2	4						8		
Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов		2	4						8		
Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав		2	4						8		
Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне		2	4						6		

Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания											
Формы контроля по дисциплине:		2	4						6		
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни	изучение истоков русской кухни, факторы, повлиявшие на её формирование (география, климат, культура), эволюция от древнерусской эпохи до наших дней, типичные блюда и традиции кулинарии, региональное разнообразие русской кухни.
Тема 2. Технологические процессы русской кухни	специфика российских кулинарных техник: варка, жарка, парение, засолка, маринование, сушка, замораживание, заготовка солений и консервов, применение русской печи, уникальность технологий приготовления хлеба, супов, каш, пирогов и прочих блюд.
Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	овощные и фруктово-плодовые культуры, используемые в русской кухне (картофель, капуста, морковь, свекла, яблоки, клюква, брусника); рассматриваются их химический состав, пищевая ценность, польза для здоровья человека и значение в рационе питания россиян.
Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	зерновые культуры, традиционно применяемые в русской кухне (рожь, пшеница, овес, гречиха, рис, просо); особое

	внимание уделяется продуктам переработки зерна (хлебу, крупам, муке, макаронным изделиям), оценивается их вклад в рацион питания населения, раскрывается химический состав злаковых продуктов и их полезность.
Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов	ассортимент популярных молочных продуктов (молоко, сливочное масло, сметана, творог, сыр, простокваша, кефир, ряженка, варенец); подробно разбирается химический состав молочного белка, жиров, углеводов, витаминов и минералов, важность этих продуктов в питании, особенно детей и пожилых людей.
Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав	сорта рыб и мяса, используемых в русской кухне (лосось, осетр, карп, судак, говядина, свинина, баранина, птица); рассматривается их химический состав, пищевые свойства, полезные вещества и микроэлементы, такие как белки, жиры, витамины группы В, железо, цинк и другие элементы, важные для организма.
Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне	классические русские способы термической обработки продуктов (варка, запекание, копчение, соление, маринование, тушение), их преимущества и недостатки, а также влияние на вкусовые качества и сохранность полезных веществ.
Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания	совместимость традиционной русской кухни с современными представлениями о здоровом образе жизни, акцент делается на баланс белков, жиров и углеводов, наличие клетчатки, антиоксидантов и микроэлементов в продуктах русской кухни, диетические аспекты приготовления блюд, связь рациона и профилактики заболеваний.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни	Собеседование.
Тема 2. Технологические процессы русской кухни	Собеседование.

Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	Собеседование.
Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	Собеседование.
Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов	Собеседование.
Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав	Собеседование.
Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне	Собеседование.
Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов. — Москва : Центрполиграф, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-9524-6123-8.
2. Калугина, Т.Ф. Кулинария русской народной кухни. Учебное пособие. — М.: Высшая школа, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-06-011254-3.
3. Чернышова, Л.Б. Русская кухня: история и традиции. — СПб.: Питер, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-4461-1853-7.
4. Костенко, Н.Л. Кухня Древней Руси: от язычества до Петра Великого. — М.: Вече, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-4484-2645-8.
5. Савватеев, А.Е. Основы рационального питания в русской кухне. — М.: Проспект, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-392-23415-6.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

19. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
20. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий

контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система

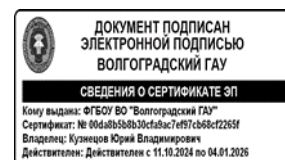
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Старший преподаватель

должность

Н.Б. Озёрина

инициалы фамилия

должность

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Физическая культура и здоровье»

Протокол № 10 от 23.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Т.Н. Власова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности путем применения специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, поддержание должного физического состояния организма, совершенствование психофизических способностей, необходимых в будущей профессиональной и социальной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение практических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;
- овладение средствами физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, физической подготовленности, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний;
- освоение и применение средств самоконтроля за самочувствием, физическим развитием и подготовленностью при выполнении физических нагрузок

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать социально-биологические основы физической культуры; основные понятия и компоненты здорового образа жизни; оздоровительное воздействие двигательной активности на функциональные системы организма и профилактику заболеваний; средства и методы базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры; методы оценки физического развития и функциональной подготовленности.
	УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь оценивать физическое развитие и функциональное состояние организма; осуществлять подбор средств физической культуры различной направленности для обеспечения: - полноценной социальной деятельности; - психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности; - снижения профессионального утомления.

	УК-7.3. Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть методами комплексной оценки физической и функциональной подготовленности, навыками составления комплексов физических упражнений различной направленности: - для обеспечения полноценной социальной деятельности; - для подготовки к будущей профессиональной деятельности; - для снятия профессионального утомления.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы,	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

Промежуточная аттестация	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	0	0	0	0	0	0	0	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	328	64	64	64	64	32	40	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	0	0	0	0	0	0	0	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».			4								4
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.			4								4
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.			6								6

Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.			6							6
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.			4							4
Тема 5. Техника эстафетного бега.			6							6
Тема 6. Техника прыжков в длину			4							4
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»			4							4
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.			4							4
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.			4							4
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.			4							4
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.			6							6
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».			4							4
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.			6							6
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.			4							4

Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.			6								6
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.			4								4
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.			4								4
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.			6								6
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.			4								4
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.			6								6
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.			4								4
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.			4								4
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.			4								4
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.			6								6

Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».			6							6
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.			6							6
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.			6							6
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.			6							6
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.			6							6
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.			6							6
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.			4							4
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».			6							6
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.			6							6
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.			4							4
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».			4							4

Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.			4								4
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.			4								4
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.			4								4
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.			4								4
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.			4								4
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.			4								4
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.			4								4
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.			4								4
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.			4								4
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.			4								4

Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.			4							4
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.			4							4
Тема 48. Совершенствование физических качеств.			4							4
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».			4							4
Тема 50. Обучение и совершенствование:			4							4
перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).										
Тема 51. Обучение и совершенствование:			4							4
упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).										
Тема 52. Обучение и совершенствование:			4							4
разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.										
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.			4							4

Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.			4							4
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.			4							4
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.			4							4
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.			4							4
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».			4							4
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.			4							4
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.			4							4
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.			4							4

Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.			4								4
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.			4								4
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.			4								4
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.			4								4
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.			6								6
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.			4								4
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.			4								4
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.			4								4
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.			2								2
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.			4								4

Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.			4								4
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.			2								2
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		---	328	---	---	---	---	---	---	---	328

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».	Исторические этапы развития легкой атлетики. Определение понятия «Легкая атлетика». Классификация видов легкой атлетики.
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	Методы развития быстроты у легкоатлетов. Значение старта и стартового разгона в беге на короткие дистанции. Правила соревнований в беге на короткие дистанции.

Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	Методы развития выносливости у легкоатлетов. Правила соревнований в беге на средние и длинные дистанции на стадионе и в легкоатлетическом манеже.
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	Правила соревнований по спортивной ходьбе. Ошибки в технике при обучении спортивной ходьбы. Оборудование и подготовка мест проведения соревнований по спортивной ходьбе.
Тема 5. Техника эстафетного бега.	Классификация эстафетного бега. Правила соревнований в эстафетном беге на стадионе и в легкоатлетическом манеже.
Тема 6. Техника прыжков в длину	Классификация прыжков в длину. Фазы прыжков в длину с разбега. Правила соревнований в прыжках в длину с разбега
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	Понятие акробатика. Виды акробатики. Акробатические упражнения-элементы.
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево.
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	Статические равновесия. Равновесия на обеих или одной ноге; на носках, на пятках, на колене, на голове и др. Равновесия с поднятым, отведенным, повернутым и т.п. свободным звеном тела
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	Виды прыжков. Прыжки на двух ногах, на одной ноге. Прыжки с поворотами и без поворотов. Прыжки ноги вместе, ноги врозь. Прыжок согнув ноги, прыжки со сменой ног. Прыжковые комбинации
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	Краткая история развития настольного тенниса. Техника безопасности в зале для игры в настольный теннис. Оборудование для игры в настольный теннис (площадка, размеры и разметка стола, цвет стола, сетка). Форма (одежда) для игры в настольный теннис. Основные правила игры в настольный теннис.
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	Ракетка (сэндвич, шипы). Отличие ракетки для игры горизонтальной и вертикальной хваткой. Стойки теннисиста, применяемые шаги и перемещения во время игры.
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	Плоский удар. Краткая характеристика плоского удара. Применение плоского удара

Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	Краткая характеристика ударов срезка, подрезка слева и справа. Техника выполнения ударов срезка, подрезка слева и справа. Применение ударов в игре.
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	Краткая характеристика удара накат слева и справа. Техника выполнения ударов. Применение ударов в игре.
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	Краткая характеристика подачи - подрезка слева и справа. Техника выполнения подачи - подрезка слева и справа. Применение подачи в игре.
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребающей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по виражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	Бег с ускорением и загребающей постановкой ноги на дорожку. Бег с высоким подниманием бедра. Семенящий бег. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени. Бег прыжковыми шагами
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	Бег с невысокой скоростью по стадиону. Бег по стадиону с ускорением по прямой и замедлением на вираже. Бег со средней скоростью. Бег по повороту беговой дорожки с различной скоростью. Бег при входе в поворот и при выходе с поворота. Набегание на финиш при различном положении туловища. Бег с разной скоростью: средняя; субмаксимальная; максимальная.
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	Медленная ходьба. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 50-60 м. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 100-120 м. Ходьба ускоренная на отрезках 150-200 м.
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком.

Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	История возникновения и развития волейбола. Официальные правила игры. FIVB. Подсчет очков в волейболе. Техника и тактика игры в волейбол.
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	Стойка для выполнения атакующего удара или блокирования. Стойка для приёма подачи. Стойка для приёма мяча от атакующего удара или отскочившего от блока, Исходное положение для приёма мяча сверху двумя руками. Исходное положение для приёма мяча снизу двумя руками. Исходное положение для блокирования.
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.	Передача сверху двумя руками вперед, над собой, назад.
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	Приём мяча снизу двумя руками: приём подачи, приём в защите и приём передачу для атакующего удара.
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	Подача мяча: нижняя прямая подача; верхняя прямая подача.
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	Атакующий удар: прямой атакующий удар; разбег; прыжок; удар по мячу; приземление.
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	Виды блокирования. Техника и тактика блокирования.
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперед», «углом назад».	Система игры в защите «углом вперед», «углом назад». Моделирование игровой ситуации и выполнение технических действий.
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста. Упражнения для развития: быстроты простой двигательной реакции волейболиста; скоростной выносливости; прыгучести (взрывной силы); гибкости. Комбинированная «круговая тренировка» на занятиях по волейболу. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	Краткая история возникновения и развития атлетизма. Возрастные ограничения в атлетизме. Пауэрлифтинг как вид спорта. Оборудование, основные правила. Техника безопасности при занятии пауэрлифтингом.

Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	Основы выполнения упражнений с отягощениями. Техника выполнения упражнений. Оптимальные и рациональные движения. Техника безопасности при выполнении упражнений в силовой тренировке при работе с отягощениями. Выбор веса отягощения и других параметров тренировки.
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	Упражнение для трицепсов - «французский жим», бицепсов с упором в колено. Техника выполнения простых базовых упражнений для мышц пояса верхних конечностей.
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	Техника приседа со штангой на груди. Техника приседа со штангой на спине. Техника приседа со штангой с паузой.
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	Виды становой тяги. Становая тяга в различных видах спорта. Классическая становая тяга. Хват грифа. Техника выполнения становой тяги.
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	Техника жима лежа с паузой. Жим лежа с паузой на груди. Жим лежа с паузой на заданном расстоянии.
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	Техника дожима в положении лежа. Дожим лежа с использованием различного инвентаря
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по выражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком и с разбега
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и

	захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	Упражнения на развитие силовых, скоростных, скоростно-силовых способностей, ловкости, гибкости, выносливости
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	Исторические предпосылки развития борьбы. Основные отличия греко-римской борьбы от вольной. Основные отличия борьбы самбо от дзюдо. Основные технические элементы в борьбе. Техника безопасности на занятиях борьбой. /Исторические предпосылки развития фитнес-аэробики. Основные понятия фитнес – аэробики. Сочетание движений рук и ног. Классическая аэробика. Степ-аэробика. Техника безопасности на занятиях фитнес-аэробикой.
Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	Основные виды перемещений в борьбе: разворот или принятие положения тела под углом к атаке противника, шаг, подшаг, отшаг, шаг с подшагом, подскок, отскок, прыжок и другие. / Движения ногами в фитнес-аэробике: March, Open step, Step touch, Heel touch, Leg curl, Toe touch, Grapevine, V-step. Выполнение под музыкальное сопровождение.
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	Техника упражнения «проход в ноги» и защита от него. Имитация прохода в ноги в борцовской стойке: на правую ногу; на левую ногу. Отброс ног назад. Отброс ног в сторону. Отброс-проход. / Техника движений рук в фитнес-аэробике. Основные позиции рук. Координирование движений рук.
Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	Техника кувырков. Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево. / Сочетания движений рук и ног в классической аэробике. Связки элементов в классической аэробике. Выполнение под музыкальное сопровождение.
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	Упражнения для развития силы борца. Упражнения для обучения «борцовскому мосту». / Упражнения первой части комплекса классической аэробики.

	Выполнение без музыкального сопровождения.
Тема 54. Совершенствование упражнения «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	Упражнений для укрепления «борцовского моста» / совершенствование комплекса классической аэробики под музыкальное сопровождение.
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	Упражнения для развития гибкости, силы, «взрывной силы», выносливости борца. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы / комплекс ОФП в фитнес аэробике для развития и коррекции осанки, для развития пояса нижних и верхних конечностей, мышц брюшного пресса. Выполнение комплекса под музыкальное сопровождение.
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.	Примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по борьбе / примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по фитнес-аэробике.
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	Исторические предпосылки развития баскетбола. FIBA. Правила в баскетболе. Техника и тактика игры в баскетбол.
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	Виды стоек баскетболиста. Виды перемещений. Виды исходных положений
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	Техника поворотов вперед и назад на месте с собственным подсчетом; на месте в целом с собственным подсчетом; на месте с освобождением от опеки условного (пассивного) защитника. Техника поворотов на месте с последующим переходом в движение заданным способом.
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.	Остановки баскетболиста: имитация шагов остановки с места; удлиненный шаг – прыжок сзади стоящей ноги с приходом на всю стопу; чередование разновидностей остановки двумя шагами в ситуативных условиях.
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	Техника упражнений без предмета в баскетболе. Виды упражнений: прыжки вверх-вперед толчком одной и приземлением на одну ногу; передвижение приставными шагами; передвижения с разной скоростью; в одном и в разных направлениях;

	передвижение в стойке баскетболиста; остановка прыжком после ускорения; остановка в один шаг после ускорения; остановка в два шага после ускорения; повороты на месте, повороты в движении; имитация защитных действий против игрока нападения; имитация действий атаки против игрока защиты.
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	Упражнения для развития простой двигательной реакции баскетболиста, скоростной выносливости, для развития стартовой скорости, прыгучести (взрывной силы). Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы.
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	Ведение мяча одной рукой и попеременно правой и левой руками, ведение за спиной, перед собой. Передачи мяча одной и двумя руками от груди и из-за головы
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	Техника выполнения ОРУ с мячом в движении
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	Техника выполнения бросков
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	Техника упражнений без мяча. Техника упражнений с мячом. Основы тактики игры. Учебная игра
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	Перемещение в защитной стойке по диагонали назад. Перемещение в защите бегом. Перемещение небольшими шагами в одну и другую стороны.
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	Упражнения для развития силы, выносливости, «взрывной силы», скоростно-силовых качеств. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы. Комплекс ОФП.
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».	Тестовые задания, Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы, конспект занятия
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 5. Техника эстафетного бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 6. Техника прыжков в длину	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	Тестовые задания
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	Тестовые задания
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	Нормативы по виду спорта
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	Нормативы по виду спорта
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	Нормативы по виду спорта
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	Нормативы по виду спорта

Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	Нормативы по виду спорта
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	Нормативы по виду спорта
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	Тестовые задания, Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	Тестовые задания
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	Тестовые задания
Тема 50. Обучение и совершенствование:	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	Тестовые задания
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 62. Обучение и совершенствование техники	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

разновидностей остановок баскетболиста.	
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Рабочая тетрадь по физической культуре / Т. Н. Власова, В. А. Кудинова, Е. А. Ряховская, Т. Н. Козлова; Волгоградский государственный аграрный университет. - Изд. 5-е, перераб. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2020. - 64 с. –

URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/101333> .

2. Терминология физических упражнений. Правила составления комплексов: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. А. Бондарь; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. : [ил.]. - ISBN 978-5-4479-0216-2 : 59,85.

-

URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100326> .

3. Власова, Т.Н. Краткий теоретический курс по видам спорта и системам физических упражнений: учебное пособие / Т. Н. Власова [и др.]; под общ. ред. Т. Н. Власовой; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования,

Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. - 112 с. –

URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/18277> .

6. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (волейбол): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, А.В. Чернецов, Л.И. Зуб. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2021. – 96с.

4.Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (настольный теннис): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, Л.И. Зуб. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2021. – 80с.

5.Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (фитнес): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, О.С. Навальная, Е.А. Пажаева. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 124 с.

9.Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (баскетбол): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, Н.А. Линева, С.Ю. Линева, О.С. Навальная – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 92 с.

6.Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (борьба): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, В.С. Дьяконов, Е.А. Пажаева. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 88 с.

7.Власова Т.Н., Навальная О.С. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов «Элективные курсы по физической культуре и спорту». – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2023, 16 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство спорта Российской Федерации. – Режим доступа:

<https://minsport.gov.ru>

2. Библиотечно-информационные ресурсы. Волгоградская государственная академия физической культуры. – Режим доступа: <https://www.vgafk.ru/local/library-resources.php>

3. Комитет физической культуры и спорта Волгоградской области. – Режим доступа: <https://sport.volgograd.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

21. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

22. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим

(лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, нормативы по виду спорта, контрольные нормативы, конспект занятия

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
2	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал баскетбола 6 СК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи баскетбольные, фермы баскетбольные, маты гимнастические, шведская стенка, скамейки гимнастические, скалодром

3	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
4	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, лекционная аудитория 3 СК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	комплект учебной мебели, доска меловая, трибуна, оборудование и технические средства обучения – ростомер, весы напольные, ноутбук, мультимедийный проектор, стенды с наглядными пособиями
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 301 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде

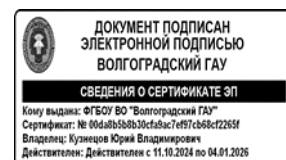
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является: является формирование профессиональных компетенций: «владение навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ» и «владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления».

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач: изучение методов управления бизнесмоделированием и стартапом проекта, используемых в практической деятельности отечественных и зарубежных организаций; изучение технологий бизнес-моделирование и принятия эффективных управленческих решений в бизнес-процессах стартапа проекта; приобретение практических навыков и умений самостоятельно разрабатывать и принимать управленческие решения в сфере бизнес-моделирования и стартапа проекта.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.1. Демонстрирует навыки расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции	Знать. Способы расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции Уметь. Использовать способы расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции Владеть. навыками расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.3.1. Демонстрирует навыки проведения расчетов для проектирования производства	Знать способы проведения расчетов для проектирования производства Уметь. Использует навыки проведения расчетов для проектирования производства Владеть. Применять навыки проведения расчетов для проектирования производства

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании			+			
Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.20 Нутрициология				+		
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1.	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах	
	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	
	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания	
	Б2.В.01(П) Технологическая практика	Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	

		Б1.В.13 Персонализированное питание	
		Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании	
		Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	
		Б2.В.03(П) Преддипломная практика	
		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании		
	Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	48	---	---	---	---	---	---	48	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	16	---	---	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---
Практические занятия	32	---	---	---	---	---	---	32	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	---	---	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---

Тема 1.1. Виды стартапов			2	2						10		24
Тема 1.2. Мировые и российские истории успеха стартапов			2	4						10		26
Тема 1.3 Специфика проекта стартапа			2	4						10		26
Тема 2.1. Оценка финансовых затрат стартапов.			2	4						5		11
Тема 2.2. Эффективная команда стартапа			2	4						5		11
Тема 2.3. Источники финансирования стартапов			2	4						5		11
Тема 3.1. Содержание проекта			2	4						5		11
Тема 3.2. Анализ рисков стартап-проекта			12	4						5		11
Тема 3.3. Контроль календарного плана работ стартап проекта. Выход на точку безубыточности				4						5		9
Формы контроля по дисциплине:												
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа												
зачет, зачет с оценкой, экзамен												
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	36		144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1.1. Виды стартапов	Понятие стартапа. Виды стартапов. Создание нового бизнеса или вывод на рынок нового бренда. Открытие нового направления в рамках существующего бизнеса. Территориальное расширение бизнеса — открытие филиалов и представительств. Укрепление (расширение) позиции компании на рынке (захват значительной доли рынка, повышение узнаваемости торговой марки). Реализация нетривиальных, нестандартных целей или решение задач, которые ранее в компании не решались. Условия их превращения в зрелый бизнес. Венчурный бизнес.
Тема 1.2. Мировые и российские истории успеха стартапов	Мировые и российские истории успеха стартапов. Анализ их бизнесмоделей (независимый и внутрикорпоративный варианты). Описание сложной технологической составляющей проекта. Использование «дорожных карт» технологий. Концепция Customer Development («Создание потребителя»). Бизнес-модель. Важность обратной связи с потребителями. Бизнес-модели для ИТ и интернет-проектов, телекоммуникационной отрасли, в биотехнологии, нанотехнологиях, энергетике и фармацевтике. Бизнесмодели бутстрэппера, их ключевые элементы отличия и свойства. Выбор бизнес-модели. Цепочка ценности бизнес-модели. Проверка жизнеспособности бизнес-модели.
Тема 1.3 Специфика проекта стартапа	Специфика проектов стартапа: значимость, риск, короткий операционный цикл. Классические стадии стартапа. Фазы стартапа: инвестиционная и операционная. Бизнес-план и стартап проект общее и особенное. Бизнес-модель и бизнес-идея. Методы получения обратной связи от клиентов для корректировки бизнес-модели. Новые проекты в высокотехнологичных отраслях (хайтек стартап).
Тема 2.1. Оценка финансовых затрат стартапов.	Составление и анализ смет инвестиционных затрат стартапов. Оценка затрат на открытие фирмы, на производство или оказание услуг. Затраты на рыночное продвижение. Создание первоначального спроса. Организация первых продаж. Первые продажи как тестирование гипотез. Жизненный цикл 8 инновации. Инструменты малобюджетного анализа рынка. Составление маркетингового плана и маркетингового бюджета стартапа. Типовое распределение инвестиционных затрат. Расчет

	денежных потоков. Оценка эффективности стартаппроекта.
Тема 2.2. Эффективная команда стартапа	Расходы на команду и персонал. Эффективная команда стартапа – группа единомышленников, способная тестировать и воплощать в жизнь выбранную бизнес-модель. Как ее подобрать. Мотивация топ менеджеров. Формирование штата компании. Найм или аутсорсинг. Составление штатного расписания стартапа и затрат на ФОТ.
Тема 2.3. Источники финансирования стартапов	Типы инвесторов. Потенциальные инвесторы: фонды, венчурные капиталисты, меценаты и методы воздействия на них. Совет директоров как источник дополнительных возможностей для стартапов. Способы представления проекта инвесторам – бизнес-план, презентация инновационного проекта. Структура типовой презентации. Экспресс-методы оценки компаний. Аргументация соискателя инвестиций в пользу увеличения или сохранения его доли в компании. Сложные вопросы составления инвестиционного соглашения. Техничко-экономическая экспертиза проектов. Защита внутрикорпоративного стартапа перед лицами, принимающими решение о финансировании. Самофинансирование. Начальный бутстрэппинг.. Правила бутстрэппинга.
Тема 3.1. Содержание проекта	Содержание проекта - состав работ и результатов. Взаимосвязи операций –технологические цепочки. Ресурсы – люди, оборудование, материалы, деньги. Длительность и стоимость операций. Расписание и бюджет проекта.
Тема 3.2. Анализ рисков стартап-проекта	Анализ рисков стартап-проекта. Риски, проблемы, кризисы, форсмажоры. Категории рисков. Анализ рисков через основные характеристики рисков. Виды резервов, расчет величины резервов. Классические риски стартапов на практических примерах.
Тема 3.3. Контроль календарного плана работ стартап проекта. Выход на точку безубыточности	Контроль календарного плана работ стартап-проекта. Анализ отклонений и анализ освоенного объема. Регистрация фактов исполнения работ. Техника сдачиприемки. Отчетность мирового уровня по исполнению стартап проекта. Управление изменениями проекта. Выход на точку 9 безубыточности. План перевода стартап проекта в стадию эксплуатации. Варианты и перспективы дальнейшего развития.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1.1. Виды стартапов	Собеседование.
Тема 1.2. Мировые и российские истории успеха стартапов	Доклад (сообщение)
Тема 1.3 Специфика проекта стартапа	Собеседование.
Тема 2.1. Оценка финансовых затрат стартапов.	Собеседование.
Тема 2.2. Эффективная команда стартапа	Индивидуальные творческие задания
Тема 2.3. Источники финансирования стартапов	Собеседование.
Тема 3.1. Содержание проекта	Собеседование.
Тема 3.2. Анализ рисков стартап-проекта	Собеседование.
Тема 3.3. Контроль календарного плана работ стартап проекта. Выход на точку безубыточности	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения,

	большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Моделирование бизнес-процессов : Конспект лекций / Золотухина

Е.Б., Красникова С.А., Вишня А.С. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 79 с.

- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/767202>

б) дополнительная литература:

1. Стартап-гайд: Как начать... и не закрыть свой интернет-бизнес:

Учебное пособие / Зобнина М.Р. - М.: Альпина Пабли., 2016. - 166 с. - Режим

доступа: <http://znanium.com/catalog/product/924028>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

23. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
24. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание

ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), индивидуальные творческие задания, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная

форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет «Перерабатывающие технологии и товароведение»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03. Организация питания в туристических и гостиничных комплексах

Уровень основной образовательной программы академический бакалавриат

Направление подготовки [19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»](#)

Профиль «Технология и организация ресторанного сервиса»

Форма обучения очная, заочная

Год начала освоения программы 2023

Волгоград

2025г.

Автор:

Профессор

В.Н. Павленко

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»

Руководитель образовательной программы,

Профессор кафедры

О.А. Суторма

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от « 24 » апреля 2025г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

(подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 3 от « 27 » мая 2025 г.

Председатель методической

комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.В.ОД.16 «Организация питания в туристических и гостиничных комплексах» - дать будущим бакалаврам гостиничного и туристического дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие организовать ресторанный сервис в гостиничных комплексах, обеспечить качество предоставляемых услуг и эффективно управлять бизнесом.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

– ознакомление с особенностями создания и функционирования службы питания в туристических и при гостинице;

– овладение формами и методами обслуживания потребителей в предприятиях

питания в туристических и гостиничных комплексах;

– овладение специфическими методами предоставления услуг предприятий питания гостям, проживающим в туристических и гостиничных комплексах.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК-4.1 Использует различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Знать безопасные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции собственного производства
		Уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к эксплуатации технических средств
		Владеть методами определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования в процессе производства продукции предприятия питания
ОПК-5 ОПК-5.1 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-5.1 Участвует во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания типов и классов	Знать технологические процессы производства продукции общественного питания и организации обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания
		Уметь организовать производство продукции и реализацию услуг по обслуживанию потребителей предприятия питания
ПК-7 Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля	ПК-7.1 Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	Владеть методами организации производства продукции обслуживания для различных типов и классов предприятий питания
		Знать современные подходы к анализу качества продукции и услуг предприятия питания; пути оптимизации и совершенствования деятельности на основе современных требований
		Уметь осуществлять сбор и анализ информации, касающейся эффективности

деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	индустрии питания и гостеприимства	контроля за работой производства; внедрять современные достижения в области индустрии питания
		Владеть методами разработки и внедрения сервисных инноваций в сфере производства, организации обслуживания гостей в средствах размещения
ПК-17 Способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК-17.1 Обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать способы повышения экономичности, эффективности и надёжности технологических процессов на основе планового подхода к организации деятельности производства
		Уметь осуществлять комплексную деятельность по планированию, организации, контролю производственной деятельности и вырабатываемой продукции в зависимости от типа предприятия
		Владеть способами повышения эффективности деятельности службы питания на основе рациональной организации производственных процессов

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (Б1.В..03) «Организация питания в туристических и гостиничных комплексах» (Б1. В. ДВ. 02.02) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Курсы обучения				
Индекс	Наименование	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
ОПК – 4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания						
Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания			+	+	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств			+		
					+	

Б2.П.2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой, профессиональной деятельности				+	
Б1.В.ОД. 2	Технология продукции и организация обслужи-вания кейтеринговых услуг			+	+	
Б1.В.ОД. 13	Технология производства продукции на предприя-тиях индустрии питания			+	+	
Б1.В.ОД. 14	Технология производства функциональных продуктов питания				+	
Б1.В.ОД. 16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах				+	
Б1.В.ДВ. 6.1	Технология продукции и организация социальных видов питания			+		
Б3	Государственная итоговая аттестация			+		
ОПК – 5Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях						
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+	
Б1.В.ОД. 15	Организация сетевого ресторанного сервиса				+	
Б1.В.ОД. 16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах				+	
Б1.В.ДВ. 6.2	Технология и организация производства кулинарной продукции различного назначения				+	
Б1.В.ОД. 13	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания				+	
Б1.В.ДВ. 10.1	Технология организации деятельности предприятия питания				+	
Б1.В.ОД. 14	Технология производства функциональных продуктов питания				+	

Б1.В.ДВ. 6.1	Технология продукции и организация социальных видов питания				+	
Б3	Государственная итоговая аттестация				+	
ПК-7 Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства						
Б2.У.1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений					
	и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности					
Б1.Б.28	Патентование		+			
Б1.В.ДВ. 3.2	История развития индустрии питания			+		
Б2.П.2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой, профессиональной деятельности			+		
Б1.В.ОД. 16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах				+	
Б2.П.3	Преддипломная практика				+	
Б3	Государственная итоговая аттестация				+	
ПК-17 Способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов						
Б1.В.ОД. 4	Производство продуктов питания различного назначения		+			
Б1.В.ОД. 17	Организация ресурсосберегающего производства в сфере АПК	+				
Б1.В.ДВ. 8.1	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере АПК			+	+	
Б1.В.ДВ. 8.2	Индустрия производства школьного питания			+		

Б1.Б.18	«Технология продукции общественного питания»				+		
Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания				+		
Б1.В.ОД.8	Научные основы использования основных ресурсов в производстве пищевых продуктов				+		
Б2.П.2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта, профессиональной деятельности				+	+	
Б1.В.ОД.2	Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг				+		
Б1.В.ОД.13	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания					+	
Б1.В.ОД.14	Технология производства функциональных продуктов питания					+	
Б1.В.ОД.16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах					+	
Б1.В.ДВ.6.1	Технология продукции и организация социальных видов питания					+	
Б1.В.ДВ.6.2	Технология и организация производства кулинарной продукции различного назначения					+	
Б2.П.3	Преддипломная практика					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты

образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК – 4 .	---	Б1.Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ОД.14 Технология производства	Б3 Государственная итоговая аттестация.

		функциональных продуктов питания	
ОПК – 5	-	Б1.Б.26 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б1.В.ОД.15 Организация сетевого ресторанного сервиса	Б3 Государственная итоговая аттестация.
ПК-7	-	Б1.В.ДВ.3.2 История развития индустрии питания Б2.П.2 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта организационно- управленческой, профессиональной деятельности	Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Государственная итоговая аттестация
ПК-17	-	Б1.В.ОД.13 Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания Б1.В.ОД.14 Технология производства функциональных продуктов питания	Б2.П.3 Преддипломная практика

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	40								40				
Лекционные занятия	8								8				
Практические занятия													
Лабораторные занятия	32								32				

Самостоятельная работа обучающихся, всего		94								94				
Курсовая работа														
Курсовой проект														
Расчетно-графическая работа														
Контрольная работа														
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		94								94				
Промежуточная аттестация														
Зачет		0								0				
Зачет с оценкой														
Экзамен		7								7				
Общая трудоемкость	часы	144								144				
	зачетные единицы	3								3				

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Раздел 1- Введение в дисциплину	8	4		12					34		50
Тема 1 Классификация средств размещения		1		4					10		15
Тема 2 Организация службы питания при гостинице		1		4					12		15
Тема3 Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и режимы их работы		1		4					12		15
Раздел 2- Организация обслуживания в туристических и гостинечных комплексах		4		20					60		84
Тема 5 Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице		1		4					15		20
Тема 6 Организация обслуживания в		1		4					15		20

гостиничных номеров											
Тема 7 Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице		1		4					15		20
Тема 8 Организация питания и обслуживания туристов		1		4					15		20
Формы контроля по дисциплине:										3	3
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
экзамен											7
Итого по дисциплине		8		32					94	2	144

Содержание дисциплины,

структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1- Введение в дисциплину	
Тема 1 Классификация средств размещения	Ведение. Предмет и задачи дисциплины Типы предприятий питания, их категории. Система резервирования мест в городских предприятиях питания. Виды технологического оборудования, назначение и особенности эксплуатации. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. .
Тема 2 Организация службы питания при гостинице	Специальные виды обслуживания. Организация и технология диетического питания в местах проживания.

	Сертификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания. Контроль за деятельностью ресторана.
Тема 3 Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и режимы их работы	Формирование меню, основные принципы составления. Виды меню. Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. 3.4 Организация питания пассажиров самолётов.
Тема 4 Виды питания при гостиницах	Ресторан, его нормативно–правовая база, организация складского хозяйства и снабжения продуктами. Особенности устройства и принципов работы предприятия питания. Система обслуживания посетителей как основной элемент концепции ресторанного сервиса. Гигиенические принципы планировки предприятий питания.
Раздел 2- Организация обслуживания в туристических и гостиничных комплексах	
Тема 5 Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице	Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока. Предприятия питания вне гостиниц. Роль, место и перспективы обслуживания туристов.
Тема 6 Организация обслуживания в гостиничных номерах	Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. Специальные виды обслуживания. Организация и технология диетического питания в местах проживания.
Тема 7 Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице	Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока. Предприятия питания вне гостиниц. Роль, место и перспективы обслуживания туристов.
Тема 8 Организация питания и обслуживания туристов	Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов. Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте, автотуризм.

	Требование и санитарный контроль качества питания на транспорте.

5 Текущий контроль

успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1- Введение в дисциплину	
Тема 1 Классификация средств размещения	Собеседование
Тема 2 Организация службы питания при гостинице	Собеседование
Тема 3 Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и режимы их работы	Собеседование
Тема 4 Виды питания при гостиницах	Собеседование
Раздел 2 Организация обслуживания в туристических и гостиничных комплексах	Собеседование
Тема 5 Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице	Собеседование
Тема 6 Организация обслуживания в гостиничных номерах	Собеседование
Тема 7 Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице	Собеседование
Тема 8 Организация обслуживания сформированные знания, умения и навыки использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это	Собеседование
«Не сдал»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала
и критерии
оценивания
знаний,
умений,
навыков,
приобретенных
в результате
изучения
дисциплины

Типовые
контрольные
задания,

соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.
2. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.
3. Гойхман, О. Я. Организация и проведение мероприятий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Учебное пособие / О.Я. Гойхман. – Электр. Текст. Данные - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 250с.
4. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. – Электр. Текст. Данные – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [http:// www. sdo.volgau.com](http://www.sdo.volgau.com) – электронно-библиотечная система.
 2. [http:// www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) – электронно-библиотечная система издательства «Лань».
 3. [http:// www. iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru) – электронно-библиотечная система «Iprbooks».
 4. [http:// www. znanium.com](http://www.znanium.com) – электронно-библиотечная система научно-издатель-ского центра «Инфра – М».
- периодические издания (журналы)*

1. <http://library.nstu.ru/culture/o/pitanie> Питание и общество
2. <http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/rigd/> Ресторанное и гостиничное дело
3. <http://vp.geotar.ru/> Вопросы питания
4. <http://www.restoved.ru/> Рестораны ведомости

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- 1 Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ»
- 2 Автоматизированная информационно-библиографическая система
«Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
- 3 Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополнив лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях,

а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам текущего контроля по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («сдал» / «не сдал»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 107км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

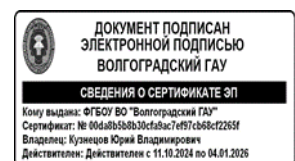
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

сформулировать

у будущих выпускников программы бакалавриата объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области системного управления качеством продукции, международные стандарты по управлению качеством ИСО и ХАССП, внедрение системы менеджмента качества производимой продукции и услуг.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование у студентов целостного представления о предмете дисциплины;
- приобретение знаний в области правового и нормативного обеспечения управления качеством продукции на предприятиях общественного питания;
- приобретение студентами умений и практических навыков деятельности в области практического освоения систем менеджмента; контроля за соблюдением установленных требований, норм и правил; обобщения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области управления качеством и безопасности продуктов питания для дальнейшего использования в профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.3. Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции	Знать методы разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции
	ПК.2.4. Демонстрирует навыки проведения лабораторных исследований безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам	Владеть навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции Знать методики проведения лабораторных исследований безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам Уметь проводить лабораторные исследования безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам

		Владеть навыками проведения лабораторных исследований безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
—	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			+			
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			+			
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании			+			
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология		+				
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.26 Барное дело				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			

Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2.	Б1.В.22 Холодильная технология	Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
		Б1.В.10 Санитария и гигиена питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Б1.В.12 Пищевая микробиология	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
		Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании	Б1.В.26 Барное дело
		Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	
		Б1.В.23 Моделирование продуктов питания	
		Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	
		Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	

		Б2.В.02(П) Организационно- управленческая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	48	---	---	---	---	48	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	16	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	32	---	---	---	---	32	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	60	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	36	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---

Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		36	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
1. Основные понятия в управлении качеством, эволюция менеджмента качества		2	4						10		16
2. Требования к качеству пищевой продукции, объекты управления качеством		4	8						15		27
3. Испытания, контроль, оценка качества продукции		4	8						15		27

4. Современные системы менеджмента организации		4	8						10		22
5. Системный и процессный подходы к управлению качеством		2	4						10		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	36	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
1. Основные понятия в управлении качеством, эволюция менеджмента качества	Предмет и задачи дисциплины «ее значение в профессиональной подготовке студентов Технический прогресс и глобализация рынков как предпосылки развития форм и методов управления качеством продукции.
2. Требования к качеству пищевой продукции, объекты управления качеством	Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие обеспечения ее конкурентоспособности. Определения основных терминов в области управления качеством (менеджмента качества)
3. Испытания, контроль, оценка качества продукции	Понятие, цели, объекты испытаний продукции Классификация и характеристика испытаний Измерения при контроле и испытаниях Испытательные лаборатории Понятие контроля качества продукции Классификация и характеристика видов

	контроля Дефекты и градация продукции по качеству Контроль и испытания на предприятиях пищевой промышленности Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
4. Современные системы менеджмента организации	Понятие систем менеджмента организаций Менеджмент качества (стандарты ИСО серии 9000) Экологический менеджмент (стандарты ИСО серии 14000) Системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда (стандарты ИСО серии 45000)
5. Системный и процессный подходы к управлению качеством	Системный подход к управлению качеством Процессный подход к управлению качеством Алгоритм разработки менеджмента процессов организации. Требования к результату процесса и его характеристикам.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
1. Основные понятия в управлении качеством, эволюция менеджмента качества	Собеседование
2. Требования к качеству пищевой продукции, объекты управления качеством	Доклад (сообщение)
3. Испытания, контроль, оценка качества продукции	Собеседование
4. Современные системы менеджмента организации	Контрольная работа
5. Системный и процессный подходы к управлению качеством	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся

	обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей

промышленности Электронный ресурс: учебник / Е.О. Ермолаева / И.В. Сурков / В.М. Кантере / А.Н. Австриевских. - Управление качеством на предприятиях пищевой и

перерабатывающей промышленности, 2020-05-22. - Новосибирск: Сибирское

университетское издательство, 2017. - 268 с. - Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks. - ISBN 978-5-379-02011-8, экземпляров неограничено

2. Новикова, И. В; Применение принципов ХАССП при

производстве продуктов питания: практикум / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В.

Коростелев; науч. ред. Г. В. Агафонов; Министерство образования и науки РФ ; ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ

ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 57 с.: ил. - <http://biblioclub.ru/>. - Библиогр.: с. 53-54. - ISBN 978-5- 00032-356-4, экземпляров неограничено

3. Бурова, Т. Е; Безопасность продовольственного сырья и

продуктов питания Электронный ресурс / Бурова Т. Е.: учебник. - Санкт-Петербург:

Лань, 2020. - 364 с. - ISBN 978-5-8114-3968-3, экземпляров неограничено.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru

2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;

3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;

4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

25. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
26. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с

вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), контрольная работа, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного	Учебная аудитория для проведения групповых и	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук,

	корпуса, 106 км	индивидуальных консультаций		акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

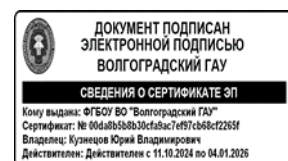
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б 1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

– формирование знаний, умений, практических владений в области безопасности пищевого сырья и продуктов питания на основе систематической идентификации, оценки опасных факторов, оказывающих влияние на безопасность

продукции.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- дать обучающимся всесторонние знания об организации работ в агропромышленном комплексе с целью производства безопасного пищевого сырья

и продуктов питания.

- научить обучающихся анализировать риски и управлять опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области

разработки мероприятий по повышению эффективности при производстве и

переработке безопасного пищевого сырья и продуктов питания.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.3. Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции	Знать. основы разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции Уметь. Применять навыки разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции Владеть. Использовать навыки разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б 1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			+			
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			+			
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании			+			
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология		+				
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.26 Барное дело				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.03 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

ПК-2	Б1.В.22 Холодильная технология	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
		Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.26 Барное дело
		Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
		Б1.В.23 Моделирование продуктов питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	
		Б1.В.10 Санитария и гигиена питания	
		Б1.В.12 Пищевая микробиология	
		Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
		Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		48	---	---	---	---	48	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		16	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		32	---	---	---	---	32	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		60	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		60	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		36	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		36	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч										Итого
	Семестр	Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся				Промежуточная аттестация		
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа			
										Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	
Тема 1. Значение качественного и безопасного питания как важнейшего фактора здоровья человека.		2	2						6		10
Тема 2. Научные и практические аспекты рационального питания.			2						6		8
Тема 3. Опасности микробиологическог о и вирусного происхождения.		2	4						6		12
Тема 4. Недостаток и избыток пищевых веществ.		2	4						4		10
Тема 5. Чужеродные вещества из внешней среды.		2	4						4		16
Тема 6. Токсины природных компонентов пищевой продукции.		2	4						10		16

Тема 7. Генномодифицированные источники пищевой продукции.		2	4						10		16
Тема 8. Пищевые, технологические и биологически активные добавки.		2	4						10		16
Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.		2	4						10		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	36	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Значение качественного и безопасного питания как важнейшего фактора здоровья человека.	Актуальность обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Основные международные организации, контролирующие безопасность пищевой продукции. Законы РФ «О продовольственной безопасности Российской Федерации», «О качестве и безопасности пищевых

	продуктов», СанПиНы. Подтверждение соответствия и стандартизация пищевой продукции.
Тема 2. Научные и практические аспекты рационального питания.	Основы физиологии питания. Культурные традиции народов и типы питания. Классические теории питания. Основные законы рационального питания. Теории и концепции питания. Достоинства и недостатки разных теорий питания
Тема 3. Опасности микробиологического и вирусного происхождения.	Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Пищевые отравления и инфекции. Классификация пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами. Условно-патогенные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Значение гигиенического контроля микробиологических показателей пищевой продукции.
Тема 4. Недостаток и избыток пищевых веществ.	Питание и пищевой статус человека. Переедание, недоедание и голод. Основные функции пищевых веществ. Физиологические нормы их потребления. Роль воды в жизнедеятельности человека и основные показатели ее безопасности. Основные факторы, влияющие на пищевую ценность продукции при хранении и переработке.
Тема 5. Чужеродные вещества из внешней среды.	Общие принципы эколого-аналитического мониторинга загрязнений окружающей среды. Основные источники загрязнения воздуха, воды и почвы. Классификация чужеродных загрязнителей. Предельно-допустимые концентрации тяжелых металлов, радионуклеидов, пестицидов в пищевых продуктах Ха- характеристика основных микотоксинов и эрготоксинов. Система контроля за загрязнениями пищевой продукции микотоксинами.
Тема 6. Токсины природных компонентов пищевой продукции.	Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции. Ингибиторы, лектины, авитамины, оксалаты и фитин, гликоалколоиды, цианогенные гликозиды, зобогенные вещества, токсины грибов и растений. Классификация по ядовитости. Виды отравлений
Тема 7. Генномодифицированные источники пищевой продукции.	Понятие «генномодифицированные организмы», «трансгенные организмы». Основные принципы создания трансгенных растений. Система безопасного получения, использования, передачи и регистрации

	генномодифицированных организмов. Биобезопасность генномодифицированных организмов. Основные этапы контроля. Значение генной инженерии в производстве пищевой продукции.
Тема 8. Пищевые, технологические и биологически активные добавки.	Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка. Гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания. Схема оценки токсикологической безопасности пищевых добавок. Биологически активные добавки: понятие, классификация, значение, применение. Технологические добавки: понятие, классификация, значение, применение. Пищевые добавки: понятие, классификация, значение, применение.
Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Роль идентификации и ее основные критерии. Фальсификация пищевой продукции и ее виды. Штриховой код и его значение в идентификации качества и безопасности пищевой продукции. Характеристика основных упаковочных материалов пищевой продукции. Экологическая оценка упаковочных материалов. Методы идентификации пищевой продукции. Определение основных видов фальсификации пищевой продукции.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Значение качественного и безопасного питания как важнейшего фактора здоровья человека.	Доклад (сообщение)
Тема 2. Научные и практические аспекты рационального питания.	Коллоквиум
Тема 3. Опасности микробиологического и вирусного происхождения.	Доклад (сообщение)

Тема 4. Недостаток и избыток пищевых веществ.	Контрольная работа
Тема 5. Чужеродные вещества из внешней среды.	Собеседование
Тема 6. Токсины природных компонентов пищевой продукции.	Собеседование
Тема 7. Генномодифицированные источники пищевой продукции.	Собеседование.
Тема 8. Пищевые, технологические и биологически активные добавки.	Коллоквиум
Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение

	использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Безопасность продуктов пищевого сырья и питания [Электронный ресурс]:

курс лекций / сост. О.М. Шершнева [и др.]- Курск: Курская ГСХА, 2016.-119 с.

Линич Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 188 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

27. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
28. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- 1.Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- 2.Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательна оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал

прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), коллоквиум, контрольная работа, собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

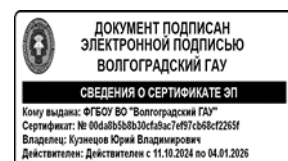
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

заключается в освоении обучающимися

теоретических основ создания фирменного стиля предприятия,

формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметнопространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии

проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их

эксплуатации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий

питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна

предприятий питания;

- формирование умений и навыков позиционирования конкретного

предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной

организации фирменного интерьера предприятия индустрии питания;

- формирование навыков анализа существующего интерьера

предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на

эффективность деятельности предприятия.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.2. Определяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Разработкой Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового

		изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах				+		
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания			+			
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания				+		
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			

Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1.	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.02 Старт и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	
	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах	
	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	
	Б2.В.01(П) Технологическая практика	Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	
		Б1.В.13 Персонализированное питание	
		Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании	
		Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	
		Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания	
		Б2.В.03(П) Преддипломная практика	
		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		48	---	---	---	---	---	---	48	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		16	---	---	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---
Практические занятия		32	---	---	---	---	---	---	32	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		60	---	---	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		60	---	---	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	---	---	---	0	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	часы	108	---	---	---	---	---	---	108	---	---	---	---	---

Общая трудоемкость	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	3	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся				Промежуточная аттестация		
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа		Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки		2	4						10		16
Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания		4	8						10		22
Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля		2	4						10		16

Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания		2	4						10		16
Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания		2	4						10		16
Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания		4	8						10		22
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки	Общие сведения о фирменном стиле предприятия общественного питания. Бренд. Брэнддинг. Понятие этики и интерьера в общественном питании. Внутренняя организация и функция интерьера. Применение новых методов строительства. Связь интерьера с организационно-технологическим процессом. Специфика интерьера. Требования к интерьеру предприятий общественного питания. Композиционно-планировочные решения интерьеров зала.

Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания	Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия. Интерьер как композиция внутреннего пространства.
Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля	Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания. Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение.
Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания	Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). Анализ УТП известных предприятий питания мира. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем предприятия питания. Элементы фирменного стиля. Фирменный дизайн меню и карты вин
Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания	Этапы проектирования фирменного стиля предприятия питания. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия питания. Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.). Фитодизайн в интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола.
Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	Имидж предприятия общественного питания. Атрибуты фирменного стиля – совокупность товарного знака, цветовое и графическое оформление деловых бумаг и рекламных материалов. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз в ресторанном бизнесе. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Концепции позиционирования. Ключевые компетенции предприятия общественного питания. Формирование бренда предприятия питания – отличная кухня, особенный сервис, необычная атмосфера, хорошая маркетинговая поддержка.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки	Собеседование

Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания	Групповые творческие задания,
Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля	Групповые творческие задания
Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания	Доклад (сообщение), Собеседование,
Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания	Тестовые задания
Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

б) основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5- 394-03803-7. - Текст: электронный. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1091555>

в) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

29. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

30. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа,

выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: групповые творческие задания, доклад (сообщение), собеседование, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория	Учебная аудитория для	400002, Россия, обл. Волгоградская, г.	комплект учебной мебели, доска магнитная,

	(Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	проведения групповых и индивидуальных консультаций	Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

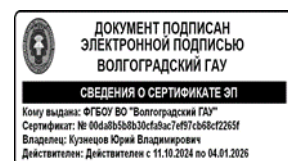
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у студентов знаний о традициях питания и особенностях кухни в

различных странах мира; обучение основам приготовления национальных блюд и правилам составления меню в соответствии с международными стандартами.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

– усвоение знаний о технологических принципах организации кухни в различных

странах мира, профессиональной этике сотрудников сферы питания в европейской и

азиатской культурах, международной профессиональной терминологии, современном кухонном оборудовании и инвентаре;

– выработка базовых навыков приготовления блюд различных кухонь мира в

соответствии с международными стандартами;

– формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных

знаний и навыков.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.2. Определяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь. Определяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть. Применяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах				+		
ЗБ1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания			+			
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания				+		
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	
	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах	
	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	
	Б2.В.01(П) Технологическая практика	Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания	
		Б1.В.13 Персонализированное питание	
		Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании	
		Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	
		Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания	

		Б2.В.03(П) Преддипломная практика	
		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	48	---	---	---	---	---	---	48	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	16	---	---	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---
Практические занятия	32	---	---	---	---	---	---	32	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	---	---	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем	60	---	---	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---

(разделов) дисциплины													
Промежуточная аттестация		36	---	---	---	---	---	---	36	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		36	---	---	---	---	---	---	36	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч										Итого
	Семестр	Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся				Промежуточная аттестация		
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа			
										Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	
Тема 1 Питание-компонент общечеловеческой материальной культуры		2	4						10		16
Тема 2 История и этапы развития традиций питания		4	8						10		22

Тема 3 Пища и - изящное искусство		4	8						10		22
Тема 4 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира		2	4						10		16
Тема 5 Туризм и национальная культура питания.		2	4						10		16
Тема 6 Основные компоненты материальной культуры.		2	4						10		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	36	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1 Питание-компонент общечеловеческой материальной культуры	Питание-главное условие существование человека. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.

Тема 2 История и этапы развития традиций питания	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.
Тема 3 Пища и -изящное искусство	Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане).
Тема 4 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.
Тема 5 Туризм и национальная культура питания.	Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.
Тема 6 Основные компоненты материальной культуры.	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты

	материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1 Питание-компонент общечеловеческой материальной культуры	Собеседование
Тема 2 История и этапы развития традиций питания	Индивидуальные творческие задания,
Тема 3 Пища и -изящное искусство	Эссе
Тема 4 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	Собеседование
Тема 5 Туризм и национальная культура питания.	Доклад (сообщение)
Тема 6 Основные компоненты материальной культуры.	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения

	дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- 1 Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — Москва: Юрайт, 2025 — 349 с.
- 2.Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2025 — 179 с.
3. Севастьянов, Д.В. Страноведение и международный туризм: учебник для вузов / Д.В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025 — 317 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

31. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
32. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- 1.Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и

анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), индивидуальные творческие задания, собеседование, эссе.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук,

	корпуса, 106 км			акустическая система, стеллажи.

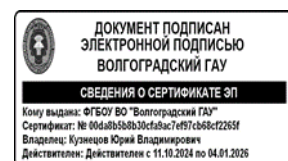
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10 Санитария и гигиена питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 14 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Заключается в формировании у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности в различных сферах деятельности, особенно в пищевой промышленности, общественном питании, медицине и других отраслях, связанных с условиями труда и жизнедеятельности человека.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Изучение норм и правил гигиены – ознакомление с санитарными требованиями к предприятиям, оборудованию, персоналу и технологическим процессам.

Профилактика заболеваний – обучение методам предотвращения инфекционных, паразитарных и других болезней, связанных с нарушением санитарных норм.

Контроль качества – освоение методов санитарно-гигиенического контроля сырья, продукции, воды, воздуха, почвы и других факторов окружающей среды.

Гигиена труда и личная гигиена – изучение правил соблюдения личной гигиены работниками, особенно в пищевой отрасли и медицине.

Нормативно-правовая база – ознакомление с законодательными актами, СанПиНами, ГОСТами и международными стандартами в области гигиены.

Экологическая безопасность – рассмотрение вопросов влияния экологических факторов на здоровье человека и способы минимизации вредного воздействия.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.1. Демонстрирует владение контролем технологических параметров и режимов производства продукции	Знать: способы контроля технологических параметров и режимов производства продукции
		Уметь: применять методы контроля технологических параметров и режимов производства продукции
		Владеть: контролировать технологические параметры и режимы производства продукции

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.10 Санитария и гигиена питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению

подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль)
«Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			+			
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			+			
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании			+			
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология		+				
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.24 Физиология питания			+			
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.26 Барное дело				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика			+			
БВ.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2.	Б1.В.22 Холодильная технология	Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
		Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Б1.В.12 Пищевая микробиология Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Б1.В.23 Моделирование продуктов питания Б1.В.24 Физиология питания Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	Б1.В.26 Барное дело Б2.В.03(П) Преддипломная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		84	---	---	---	---	48	36	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		28	---	---	---	---	16	12	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		56	---	---	---	---	32	24	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		132	---	---	---	---	60	72	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		132	---	---	---	---	60	72	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		36	---	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		36	---	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
	часы	252	---	---	---	---	108	144	---	---	---	---	---	---

Общая трудоемкость	зачетные единицы	7	---	---	---	---	3	4	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся				Промежуточная аттестация		
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа		Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	
Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания.		2	4						10		
Тема 1. Понятие биологической безопасности сырья.		2	4						10		
Тема 2. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.		2	6						10		
Тема 3. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.		2	4						10		

[illegible]

Итого по дисциплине		28	56	---	---	---	---	---	132	36	252

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания.	
Тема 1. Понятие биологической безопасности сырья.	Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Основные факторы, определяющие биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, биологическая цепь. Токсичность, классификация веществ по признаку токсичности. Базисные (основные) показатели токсичности: предельно допустимая концентрация (ПДК), допустимое суточное потребление (ДСП), допустимая суточная доза (ДСД). Последствия воздействия токсикантов на организм человека (аллергенное, канцерогенное, мутагенное, тератогенное). Комбинированное действие токсикантов (антагонизм-эффект и синергизм-эффект). Санитарная охрана и экспертиза сырья и пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы, этапы ее проведения и результаты (продукты съедобные и несъедобные, стандартные и нестандартные, фальсифицированные, суррогатные, их дальнейшее использование).
Тема 2. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.	Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания. Роль стандартизации, метрологии и сертификации в совершенствовании контроля безопасности сырья и продовольственных товаров. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Роль

	международных организаций в решении вопросов безопасности продуктов питания (Организация Объединенных Наций, Пищевая и Сельскохозяйственная организация (ФАО), Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), Комиссия по правилам изготовления пищевых продуктов (Codex Alimentarius) и др.).
Тема 3. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.	Белки. Биологическая ценность животных белков, незаменимые аминокислоты. Липиды. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, стерины, коэффициент эффективности метаболизации эссенциальных жирных кислот (КЭМ). Углеводы. Моно-, олиго- и полисахариды, пищевые волокна. Органические кислоты. Витамины. Водно- и жирорастворимые витамины. Витаминная недостаточность (гипо- и авитаминозы), причины. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы.
Раздел 2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов .	
Тема 4. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.	Основные представления о радиоактивности, виды излучений, единицы измерения радиоактивности. Возможные пути загрязнения радионуклидами сырья и пищевых продуктов: космическое излучение; естественные радионуклиды; искусственные радионуклиды, образовавшиеся в результате человеческой деятельности; радиоактивные отходы; радиоактивные вещества, используемые в медицине, технике, сельском хозяйстве. Роль ядерных испытаний в загрязнении окружающей среды и продуктов питания. Воздействие радиации на организм человека. Выведение радионуклидов из организма. Меры предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. Профилактика радиоактивного воздействия. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных, имеющих радиационные поражения. Проведение радиометрических исследований.
Тема 5. Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.	Причины загрязнения сырья и продуктов питания металлами: отходы промышленных предприятий, выхлопные газы

	автотранспорта, неконтролируемое применение пестицидов и удобрений, разработка полезных ископаемых и др. Отличительные особенности металлических загрязнений, зависимость организма человека от воздействия металлов и их концентрации. Токсиколого-гигиеническая характеристика наиболее токсичных металлов. Свинец. Ртуть. Кадмий. Мышьяк. Медь, цинк, железо. Олово. Алюминий.
Тема 6. Диоксины и диоксиноподобные соединения.	Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями сырья и продуктов питания: производство пестицидов, пластмасс, бумаги; отходы металлургии, деревообрабатывающей и целлюлозно-бумажной промышленности; сжигание мусора и др. Биологическое действие на человека и животных (мутагенное, тератогенное, канцерогенное), кумулятивные свойства.
Тема 7. Полициклические ароматические углеводороды.	Поступление полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в окружающую среду: абиотические процессы, техногенные источники (сгорание нефтепродуктов, угля, дерева, мусора и др.). Представители ПАУ: 3,4-бенз(а)пирен, дибенз(а)пирен, холатрен, перилен, фенантрен, пирен, флуорантен, антрацен и др.
Тема 8. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.	Пестициды. Общие сведения и роль в современном растениеводстве. Классификация пестицидов: по природе и химической структуре (хлорорганические – ХОС, фосфорорганические – ФОС, карбаматы, ртутьорганические – РОС, медьсодержащие соединения и др.), токсичности (сильнодействующие, высокотоксичные, среднетоксичные и малотоксичные вещества), степени кумуляции (обладающие сверхкумуляцией, выраженной умеренной и слабо выраженной кумуляцией), стойкости (очень стойкие, умеренно стойкие и малостойкие вещества), назначению (инсектициды – истребление насекомых, зооциды – уничтожение грызунов, фунгициды – уничтожение грибов, гербициды – уничтожение сорняков и др.). Санитарно-токсикологическая оценка

	пестицидов. Опасность пестицидов, характеризующихся «неблагоприятной триадой»: высокой устойчивостью во внешней среде, выраженными кумулятивными свойствами, способностью выделяться с молоком лактирующих животных и кормящих матерей. Характеристика основных групп пестицидов. Неблагоприятные последствия применения пестицидов. Накопление пестицидов в продуктах животноводства. Меры по сокращению остаточного количества пестицидов в сырье. Контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. Регуляторы роста растений 8 (РРР). Эндогенные (фитогормоны) и экзогенные (синтетические) РРР. Цели и эффективность применения синтетических РРР. Неблагоприятное воздействие синтетических РРР на организм человека. Удобрения. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Необходимость применения удобрений в сельском хозяйстве. Классификация удобрений: азотные, фосфорные, калийные, бактериальные, микроудобрения, комплексные и др. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов избыточными количествами удобрений. Содержание нитратов в растительном сырье и продуктах питания. Причины избыточного накопления нитратов.
Тема 9. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.	Антибиотики. Использование в ветеринарной практике. Ассортимент, преимущества над другими препаратами. Производство кормовых антибиотиков (гризин, кормогризин, бацитрацин и др.). Роль кормовых антибиотиков в стимулировании роста сельскохозяйственных животных: повышение аппетита; прирост веса; возможность сокращения расхода корма на единицу привеса за счет лучшего использования питательных веществ корма; сокращение гибели молодняка в результате предупреждения расстройств пищеварения и других заболеваний. Гормональные препараты. Цель применения. Природные и синтетические препараты.

Тема 10. Микотоксины.	Понятие о пищевых микотоксикозах, их отличия от бактериальных токсикозов. Классификация микотоксинов: высокотоксичные (афлатоксины, охратоксины, патулин, спородесмин и др.), среднетоксичные (цитринин, глиотоксин, аспергилловая кислота и ее производные и др.), малотоксичные (гризеофурен, виридин, кротоцин, фузариновая кислота и др.). Методы обработки сырья, пищевых продуктов и кормов для детоксикации (механические, физические, химические).
Тема 11. Пищевые добавки.	Гигиенические принципы нормирования. Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок по назначению (красители, консерванты, антиоксиданты, стабилизаторы консистенции и т. д.). Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Основные документы.
Тема 12. Трансгенные пищевые продукты.	Цель создания трансгенных (генетически модифицированных) продуктов. Ведущие производители продуктов из генетически модифицированных источников (ГМИ). Продукты генной инженерии: устойчивые к гербицидам сельскохозяйственные растения; растения, устойчивые к различным фитопатогенам и насекомым-вредителям; растения с улучшенными потребительскими свойствами; растения, устойчивые к стрессовым факторам; «съемодобные вакцины»; трансгенные животные. Оценка потенциального риска трансгенных растений. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ в России. Основные законодательные акты. Гигиенический контроль пищевой продукции, изготовленной из ГМИ.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания.	
Тема 1. Понятие биологической безопасности сырья.	Индивидуальное домашнее задание,
Тема 2. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.	Доклад (сообщение)
Тема 3. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.	Круглый стол (дискуссия).
Раздел 2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов .	Индивидуальное домашнее задание
Тема 4. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.	Доклад (сообщение)
Тема 5. Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.	Контрольная работа
Тема 6. Диоксины и диоксиноподобные соединения.	Индивидуальное Домашнее задание
Тема 7. Полициклические ароматические углеводороды.	Контрольная работа
Тема 8. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.	Доклад (сообщение)
Тема 9. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.	Доклад (сообщение)
Тема 10. Микотоксины.	Круглый стол (дискуссия).
Тема 11. Пищевые добавки.	Контрольная работа
Тема 12. Трансгенные пищевые продукты.	Круглый стол (дискуссия).

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний,

	умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение

	использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Вопросы общей гигиены: учебное пособие /И.А. Гатило, Ю.Н. Голодников, Н.И. Кучерко, В.А. Смирнова, А.В. Сохиев, А.А. Позднякова. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2023.
2. Гигиена: учебное пособие. Том 1 / Б.Д. Минаев, Ю.Н. Голодников, Н.И. Кучерко и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2018.
3. Гигиена: учебное пособие. Том 2 / Б.Д. Минаев, Ю.Н. Голодников, Н.И. Кучерко и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2018.
4. Дезинфекция и стерилизация в стоматологии: учебное пособие /И.А. Гатило, А.В. Ермаков, И.В. Ковальчук, Ю.Н. Голодников и др. -Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2023
5. Санитарно-гигиенические требования к организации стоматологической клиники и размещению рентгенологического оборудования. Гигиена труда врача-стоматолога: учебное пособие /А.В. Ермаков, О.А. Балабан, Т.Л. Кобылкина, Л.А. Иванова, С.В. Сирак, И.А. Гатило,и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2021
6. Санитарно-гигиенические требования к организации стоматологической помощи: учебное пособие /А.В. Ермаков, О.А. Балабан, Т.Л. Кобылкина, Л.А. Иванова, С.В. Сирак, И.А. Гатило и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2021

7. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие/ А.А.Королев, Е.И. Никитенко. - М.:ГЭОТАР Медиа, 2019.-272 с.:ил.

8. Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие/П.И.Мельниченко, В.И.Архангельский, Н.А.Ермакова и до.; под ред. П.И.Мельниченко. -М.:ГЭОТАР-Медиа, 2020.-160с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

33. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
34. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- 1.Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- 2.Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), индивидуальное домашнее задание, контрольная работа, круглый стол (дискуссия).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков.

Форма проведения зачета / экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание пункта общепита студентов и аспирантов, 106 ст	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, ул. им. Гвоздкова, д. 14а	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

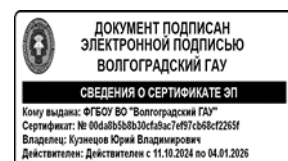
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Обеспечение качества продукции и услуг – контроль соответствия блюд и сервиса установленным стандартам.

Повышение операционной эффективности – оптимизация процессов закупок, производства, логистики и обслуживания.

Соблюдение нормативных требований – проверка выполнения санитарных, трудовых и финансовых норм.

Увеличение прибыльности – анализ финансовых показателей, минимизация затрат и повышение рентабельности.

Развитие клиентоориентированности – оценка удовлетворённости потребителей и корректировка работы на основе обратной связи.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Разработка системы показателей (KPI) для оценки эффективности департаментов (например, себестоимость блюда, скорость обслуживания, уровень отходов).

Проведение регулярных проверок (плановых и внеплановых) по таким направлениям, как:

Качество сырья и готовой продукции.

Соблюдение технологических процессов.

Финансовая дисциплина (контроль закупок, себестоимости, наценки).

Работа персонала (квалификация, соблюдение стандартов обслуживания).

Анализ данных (отчёты по продажам, жалобы клиентов, результаты аудитов) для выявления проблемных зон.

Внедрение корректирующих мер – разработка рекомендаций по улучшению работы на основе выявленных недостатков.

Автоматизация контроля – использование специализированных программ (например, системы управления рестораном, CRM, аналитические платформы).

Обучение и мотивация сотрудников – проведение тренингов, внедрение систем премирования за достижение KPI.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК.4.1. Осуществляет организацию контроля бизнес-процессов	Знать: методы организации контроля бизнес-процессов Уметь: использует методы организации контроля бизнес-процессов Владеть: применяет методы организации контроля бизнес-процессов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-4. Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания						
Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания				+		
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-4	Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	Б2.В.03(П) Преддипломная практика	
		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по семестрам											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		48	---	---	---	---	---	---	48	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		16	---	---	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---
Практические занятия		32	---	---	---	---	---	---	32	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	---	---	---	---	---	---	96	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		96	---	---	---	---	---	---	96	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	0	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом		2	4						10		16
Тема 2. Организация работы ресторана		2	4						20		26
Тема 3. Управление человеческими ресурсами		2	4						20		22
Тема 4. Операционное управление рестораном		4	4						15		23
Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана		2	4						15		21
Тема 6. Финансовое управление рестораном		2	4						16		22

Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	96	---	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)

Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом	История развития ресторанного бизнеса: основные этапы и тенденции. Основные понятия и определения в управлении ресторанным бизнесом: ресторан, кафе, бар, фастфуд и т.д. Роль и место управления в ресторанном бизнесе: задачи и функции менеджера. Основные форматы и концепции ресторанов: от фастфуда до премиум-класса. Выбор концепции и формата ресторана: анализ рынка, целевой аудитории и конкуренции. Разработка меню и напитков: принципы составления и обновления. Расположение и планировка ресторана: факторы выбора места и зонирование пространства. Дизайн интерьера и оформление: создание комфортной атмосферы и привлекательного внешнего вида. Найм и обучение персонала: формирование команды и развитие профессиональных навыков сотрудников. Мотивация и стимулирование персонала: системы оплаты труда и поощрения. Разрешение конфликтных ситуаций: методы и техники управления конфликтами. Организация работы кухни: планирование производства, контроль качества и обеспечение безопасности продуктов. Маркетинг и продвижение ресторана: исследование рынка, определение целевой аудитории и разработка стратегии привлечения клиентов.
Тема 2. Организация работы ресторана	Введение в организацию работы ресторана: основные понятия, определения и задачи. Этапы развития ресторанного бизнеса и их особенности. Основные форматы и концепции ресторанов. Выбор концепции, формата и стратегии развития ресторана. Расположение и планировка ресторана. Дизайн интерьера и оформление ресторана. Менеджмент ресторана: функции, задачи и роли. Найм и обучение персонала. Организация работы кухни. Маркетинг и продвижение ресторанов. Финансовое управление рестораном: бюджетирование, анализ и оптимизация издержек, принятие инвестиционных решений. Обеспечение качества услуг и соответствие стандартам безопасности. Разрешение конфликтных ситуаций. Взаимодействие с государственными органами. Адаптация к

	изменениям и использование инноваций в управлении ресторанами.
Тема 3. Управление человеческими ресурсами	Введение в управление человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе. Основные этапы развития управления персоналом в ресторанах. Роль и функции HR-специалистов в ресторанной сфере. Принципы планирования персонала в ресторанах. Процесс найма, отбора и адаптации сотрудников в ресторане. Обучение и развитие персонала в ресторане, программы повышения квалификации. Оценка и аттестация персонала, определение KPI для сотрудников ресторана. Мотивация и стимулирование работников ресторана, методы поощрения. Разрешение трудовых конфликтов и управление стрессом в ресторанном коллективе. Управление эффективностью работы персонала в ресторане. Формирование корпоративной культуры в ресторане, HR-брендинг. Современные HR-технологии в ресторанном бизнесе, автоматизация HR-процессов. HR-аналитика, оценка результатов работы HR-специалистов и их вклада в успех ресторана. Взаимодействие HR-отдела ресторана с другими подразделениями и внешними партнерами. Этические и правовые аспекты работы HR-специалиста в ресторане.
Тема 4. Операционное управление рестораном	Основные этапы операционного управления ресторанами. Процесс планирования работы ресторана. Организация работы кухни, разработка меню и контроль качества блюд. Найм персонала, обучение и развитие сотрудников. Управление обслуживанием клиентов, разрешение конфликтов и жалоб. Маркетинговая стратегия ресторана, реклама и продвижение. Финансовое управление рестораном, анализ расходов и доходов. Обеспечение безопасности и соблюдение санитарных норм. Автоматизация процессов управления рестораном с помощью современных технологий.
Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана	Определение целевой аудитории и позиционирование ресторана. Разработка маркетинговой стратегии. Выбор каналов продвижения. Проведение рекламных кампаний и акций. Использование интернет-маркетинга для привлечения клиентов. Оценка эффективности

	маркетинговых мероприятий. Особенности маркетинга в условиях кризиса. Современные тренды и инновации в продвижении ресторанов. Автоматизация маркетинга с использованием цифровых технологий.
Тема 6. Финансовое управление рестораном	Основы бухгалтерского учета и финансового анализа в ресторанном бизнесе. Бюджетирование и планирование расходов ресторана. Управление доходами и ценообразование. Привлечение инвестиций и управление заемным капиталом. Оценка эффективности финансовой деятельности ресторана. Управление рисками и предотвращение банкротства. Налогообложение и оптимизация финансовых потоков. Автоматизация финансового учета и анализа с использованием цифровых технологий.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом	Собеседование
Тема 2. Организация работы ресторана	Коллоквиум

Тема 3. Управление человеческими ресурсами	Деловая (ролевая) игра Контрольная работа
Тема 4. Операционное управление рестораном	Собеседование.
Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана	Доклад (сообщение)
Тема 6. Финансовое управление рестораном	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- 1.Палий Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Донецк: Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2023. - 115 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701886>
- 2.Акимова Н.А., Соколов А.Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2020. - 202 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/934004>
- 3.Топольник В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/170485>
- 4.Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 248 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341>
- 5.Палий Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 144 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201>
- 6.Крупина Н. Н. Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов: методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» направленность (профиль) «Управление гостиничной и ресторанной деятельностью» [Электронный ресурс]:методическое пособие. - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2021. - 44 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690606>
7. Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 121 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

35. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
36. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- 1.Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- 2.Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательна оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом

вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: деловая (ролевая) игра, доклад (сообщение), коллоквиум, контрольная работа, круглый стол (дискуссия), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание	Учебная аудитория для	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства

	главного учебного корпуса, 106 км	проведения учебных занятий	Университетский, д. 26	обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

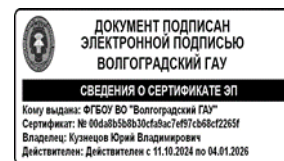
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.13 Персонализированное питание

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является: усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также подготовка к разработке программ для индивидуального питания.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение законов влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, определение пути легкого усвоения пищи, переработки, утилизации и выведения из организма, а также мотивов выбора пищи человеком и механизмы влияния этого выбора на его здоровье;
- приобретение теоретических знаний по составу компонентов, содержащихся в продовольственном сырье растительного и животного происхождения, (макро – - микронутриенты, физиологические функциональные ингредиенты;
- получение знаний о биологических и медицинских последствиях недостатка и избытка компонентов пищи;
- овладение методами исследования фактического питания различных групп населения;
- формирование навыков научно обосновывать разработку новых продуктов питания.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.13 Персонализированное питание» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах				+		
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания			+			
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания				+		
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.В.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы,	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

		формирующие компетенцию	
ПК-1.	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	
	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах	
	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	
	Б2.В.01(П) Технологическая практика	Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания	
		Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	
		Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании	
		Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	
		Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

		Распределение часов по семестрам

Вид учебной работы		Всего часов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		24	---	---	---	---	---	---	24	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		8	---	---	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---
Практические занятия		16	---	---	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		84	---	---	---	---	---	---	84	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		84	---	---	---	---	---	---	84	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	---	---	---	---	0	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	---	108	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	3	0	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1 Понятие персонализированного питания			2						12		14
Тема 2 Современные подходы к составлению рационов питания		2	2						12		16
Тема 3 Понятие нутригеномики		2	2						12		16
Тема 4 Понятие нутригенетики			2						12		14
Тема 5 Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человека		2	2						12		16
Тема 6 Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания			4						12		16

Тема 7 Технология персонализированных продуктов питания		2	2						12		
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		8	16	---	---	---	---	---	84	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1 Понятие персонализированного питания	Теория адекватного питания. Использование проактивных (превентивных) факторов рациона питания для влияния на физиологию человека.
Тема 2 Современные подходы к составлению рационов питания	Принципы формирования питания по технологиям, учитывающим потребности социальных групп и отдельных потребителей. Учет при разработке рационов питания объективных физиологических потребностей человека и его психоэмоциональных предпочтений.
Тема 3 Понятие нутригеномики	Взаимодействие между питанием и генами, обоснование научного подхода к улучшению здоровья населения с помощью употребления пищевых продуктов. Взаимодействие биологически активных компонентов пищи с генами на молекулярном, клеточном и

	системном уровне, роль питательных веществ в экспрессии генов, использование диеты для предотвращения или лечения болезни.
Тема 4 Понятие нутригенетики	Взаимодействие между питанием и генами, обоснование научного подхода к улучшению здоровья населения с помощью употребления пищевых продуктов. Взаимодействие биологически активных компонентов пищи с генами на молекулярном, клеточном и системном уровне, роль питательных веществ в экспрессии генов, использование диеты для предотвращения или лечения болезни.
Тема 5 Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человека	Взаимодействие между питанием и генами, обоснование научного подхода к улучшению здоровья населения с помощью употребления пищевых продуктов. Взаимодействие биологически активных компонентов пищи с генами на молекулярном, клеточном и системном уровне, роль питательных веществ в экспрессии генов, использование диеты для предотвращения или лечения болезни.
Тема 6 Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания	Основы технологии продуктов питания для снижения риска возникновения гипертонической болезни, ожирения, сахарного диабета второго типа, новообразований, заболеваний пищеварительного тракта, аллергических заболеваний детей и взрослых. Обеспечение качества продуктов для персонифицированного питания при производстве. Методы контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных продуктов питания
Тема 7 Технология персонализированных продуктов питания	Основы технологии продуктов питания для снижения риска возникновения гипертонической болезни, ожирения, сахарного диабета второго типа, новообразований, заболеваний пищеварительного тракта, аллергических заболеваний детей и взрослых. Обеспечение качества продуктов для персонифицированного питания при производстве. Методы контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных продуктов питания.

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1 Понятие персонализированного питания	Собеседование
Тема 2 Современные подходы к составлению рационов питания	Собеседование
Тема 3 Понятие нутригеномики	Собеседование,
Тема 4 Понятие нутригенетики	Тестовые задания.
Тема 5 Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человека	Индивидуальные творческие задания,
Тема 6 Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания	Индивидуальные творческие задания,
Тема 7 Технология персонализированных продуктов питания	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при

	выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Питание, продлевающее жизнь [Электронный ресурс]: рецепты читателей с комментариями специалистов, - Мюнхен: Profit Medien GmbH, 2014. - 444 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/325239/info>
2. Хрундин Д. В., Романова Н. К., Китаевская С. В., Решетник О. А. Общественное питание: мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Казань: КГТУ, 2011. - 86 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/229688/info>
3. Константинов А. А. Дальневосточная кухня. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: - Хабаровск: Хворов А. Ю., 2014. - 280 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/279695/info>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

37. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
38. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: индивидуальные творческие задания, собеседование, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

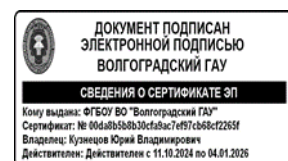
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор:

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Зенина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся знаний, умений и практических навыков по организации мучного и кондитерского производства в общественном питании для ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- знакомство с основными понятиями организации производства;
- освоение процессов организация производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- освоение процессов организация производства кондитерской продукции;
- освоение процессов организация производства макаронных изделий.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.4. Демонстрирует навыки организации рабочих мест	Знать организацию мучного и кондитерского производства в общественном питании, необходимые при ведении технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе организации рабочих мест
		Уметь использовать знания организации мучного и кондитерского производства в общественном питании при ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе организации рабочих мест
		Владеть практическими навыками организации мучного и кондитерского производства в общественном питании при ведении технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе организации рабочих мест

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах				+		
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания			+			
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания				+		
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			

Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах
	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания	
	Б2.В.01(П) Технологическая практика	Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	
		Б1.В.13 Персонализированное питание	
		Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	48	---	---	---	---	---	---	48	-- -	---	---	---	---
Лекционные занятия	16	---	---	---	---	---	---	16	-- -	---	---	---	---
Практические занятия	32	---	---	---	---	---	---	32	-- -	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	---	---	---	---	---	---	60	-- -	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	60	---	---	---	---	---	---	60	-- -	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Зачет	0	---	---	---	---	---	---	0	-- -	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---

Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудо- емкос- ть	часы	108	---	---	---	---	---	---	---	108	--	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	---	3	--	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Основы организация производства на предприятиях общественного питания	7	8	16						28		52
Тема 1. Основные понятия организации производства		2	4						7		13
Тема 2. Производственные процессы на предприятиях общественного питания		2	4						7		13

Тема 3. Производственная мощность. Типы производства.	2	4					7		13
Тема 4. Организация и управление технологическим процессом в производстве	2	4					7		13
Раздел 2. Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	8	16					32		56
Тема 5. Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	2	4					8		14
Тема 6. Полуфабрикаты для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	2	4					8		14
Тема 7. Технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	2	4					8		14
Тема 8. Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	2	4					8		14
Формы контроля по дисциплине:	7								

курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен									0	0	
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Основы организация производства на предприятиях общественного питания	
Тема 1. Основные понятия организации производства	Понятие и сущность организации производства. Функции организации производства.
Тема 2. Производственные процессы на предприятиях общественного питания	Понятие «производственное предприятие». Свойства производственной системы. Направления деятельности производственного предприятия. Производственный процесс, виды производственных процессов. Принципы организации производства. Производственный цикл.
Тема 3. Производственная мощность. Типы производства.	Понятие производственной мощности предприятия. Организационные типы производства (массовое, серийное, единичное).
Тема 4. Организация и управление технологическим процессом в производстве	Методы организации производства. Производственная стратегия предприятия. Организация технологического процесса. Управление технологическим процессом в производстве.
Раздел 2. Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Тема 5. Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Сырье для производства хлебобулочных изделий. Сырье для производства кондитерских изделий. Сырье для производства макаронных изделий. Основные и вспомогательные материалы для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
Тема 6. Полуфабрикаты для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Полуфабрикаты для производства хлебобулочных изделий. Полуфабрикаты для производства кондитерских изделий. Полуфабрикаты для производства макаронных изделий.
Тема 7. Технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Технологические процессы производства кондитерских изделий. Технологические процессы производства макаронных изделий.

Тема 8. Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Процессы организации и управления производством хлебобулочных изделий. Процессы организации и управления производством кондитерских изделий. Процессы организации и управления производством макаронных изделий.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Основы организация производства на предприятиях общественного питания	
Тема 1. Основные понятия организации производства	Собеседование.
Тема 2. Производственные процессы на предприятиях общественного питания	Собеседование.
Тема 3. Производственная мощность. Типы производства.	Собеседование.
Тема 4. Организация и управление технологическим процессом в производстве	Собеседование.
Раздел 2. Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Тема 5. Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.
Тема 6. Полуфабрикаты для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.
Тема 7. Технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.
Тема 8. Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует

	самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153560>
2. Литвяк, В. В. Хлеб и хлебопечение : учебное пособие для вузов / В. В. Литвяк, Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 520 с. — ISBN 978-5-507-49797-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430115>
3. Осипова, Г. А. Технологический расчет при проектировании макаронных фабрик : учебно-методическое пособие / Г. А. Осипова, Т. В. Мальченко. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 101 с. — ISBN 978-5-9929-1388-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409571>
4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50490-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/439889>
5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>.
6. Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / М. К. Садыгова, А. Р. Абушаева, Л. В. Андреева [и др.]. — Саратов : Вавиловский университет, 2024. — 157 с. — ISBN 978-5-00207-549-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/450392>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагиат.ВУЗ»
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»
4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательным оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом

вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

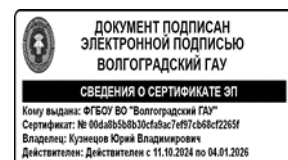
10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт	комплект учебной мебели, доска меловая

	учебного корпуса, 210 км		Университетский, д. 26	
2	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
4	Главный учебный комплекс, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Организации.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем _____ Ю.В. Кузнецов
_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1. В. 14 Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор:

профессор _____

В.Н. Павленко

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного сервиса

Руководитель образовательной
программы,

Профессор

А.А. Суторма

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой _____

Е.А. Кузнецова

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 3 от мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета _____

Е. Н. Ефремова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у студента представления о современных тенденциях на рынке функциональных и специализированных продуктов,
- представления об основных принципах рационального построения их рецептур, об особенностях технологии их получения.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоить теоретические основы разработки функциональных продуктов питания;
- ознакомиться с тенденциями современного развития производства продуктов функционального назначения;
- ознакомиться со способами и средствами обогащения продуктов животного происхождения.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способность организовывать и вести технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на автоматизированных технологических линиях	ОПК-3.1 Организует процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: особенности введения функциональных ингредиентов в состав продукта, изготовления специализированных продуктов; последовательность технологических операций и их назначение при производстве продуктов; технологические параметры процессов производства специализированных продуктов
		Уметь: организовывать технологический процесс производства специализированных продуктов; выбирать технологические параметры производства специализированных продуктов исходя из особенностей сырья и технического оснащения предприятия

		Владеть: навыками изготовления специализированных продуктов по заданной технологической схеме; разработки технологических схем производства различных видов специализированных продуктов
ПК-6 Способность разрабатывать и использовать нормативную и техническую документацию	ПК-25.1 Разрабатывает нормативную и техническую документацию на специализированные продукты питания	Знать: : нормативную и техническую документацию на специализированные продукты питания
		Уметь: использовать нормативную и техническую документацию при производстве специализированных продуктов питания
		Владеть: навыками работы с нормативной и технической документацией на специализированные продукты питания
ПК-7 Способность обосновывать и применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-7.1 Применяет нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве специализированных продуктов	Знать: нормы расхода сырья и материалов при производстве специализированных продуктов; методику определения норм расхода сырья и материалов, определения потерь сырья при различных технологических операциях:
		Уметь: применять нормы расхода сырья и материалов при производстве специализированных продуктов; рассчитывать и обосновывать нормы расхода сырья и материалов
		Владеть: практическим опытом применения норм расхода сырья и материалов при выполнении технологических расчетов

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1. В. 14 «Технология производства специализированных продуктов

питания животного происхождения» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курсы обучения*					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1 Способность организовывать и вести технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на автоматизированных технологических линиях						
Б1. В. 14 «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения»			+			
Б1.В.01 Технология переработки мясного сырья			+			
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств			+			
Б4.О 2 Технологическая практика				+		
ПК-6 Способность разрабатывать и использовать нормативную и техническую документацию						
Б1. В. 14 «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения»			+			
Б1.В.01 Технология переработки мясного сырья		+				
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств			+			
Б4.О 2 Технологическая практика				+		
ПК-7 Способность обосновывать и применять нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции						
Б1. В. 14 «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения»			+			
Б1.В.01 Технология переработки мясного сырья			+			
Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств			+			
Б4.О 2 Технологическая практика				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	-	Б1. В. 14 «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения»	Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.
		Б1.В.01 Технология переработки мясного сырья	
		Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств	
		Б4.О 2 Технологическая практика	
ПК-6	--	Б1. В. 14 «Технология производства специализированных продуктов питания животного происхождения»	Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.
		Б1.В.01 Технология переработки мясного сырья	
		Б1.В.11 Расчет и подбор технологического оборудования пищевых производств	
		Б4.О 2 Технологическая практика	
ПК-7	-	Б1. В. 14 «Технология производства специализированных продуктов питания	Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита

Экзамен		-	-	-	-	-	-	--	-	-
Зачет с оценкой		0	-	-	-	0	-	-	-	
Зачет		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	108	-	-	-	-	-	108	-	-
	зачетных единиц	3	-	-	-	-	-	3	-	-

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Современная классификация пищевых продуктов	4	4	4						40		48
Тема 1. Классификация пищевых продуктов по общей направленности, по действию на организм человека, по назначению .		1	1						10		12
Тема 2 . Специализированн ые продукты питания		1	1						10		125
Тема 3. Специализированн ые ингредиенты. Виды специализированн ых ингредиентов, их краткая характеристика		1	1						10		12
Тема 4. Технология продуктов специализированно го назначения		1	1						10		12
Раздел 2. Технология продуктов		3	3						50		50

	специализированно го назначения										
	Тема 5. Технологические приемы введения специализированн ых ингредиентов		1						12		13
	Тема 6. Технология производства продуктов питания, обогащенных витаминами, минеральными веществами		1						12		13
	Тема 7. Технология продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами		1	1					13		15
	Тема 8. . Технология продуктов питания, обогащенных пребиотиками и пробиотиками		1	1					13		15
4	Формы контроля по дисциплине:										
	курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа	4									
	экзамен									0	0
	Итого по дисциплине		7	7					90	0	108

Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с
указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Современная классификация пищевых продуктов	
Тема 1. Классификация пищевых продуктов по общей направленности, по действию на организм человека, по назначению	Классификация мясных полуфабрикатов в зависимости от качества сырья, способы обработки и кулинарного назначения
Тема 2 . Специализированные продукты питания	Понятие качества, потребительской, энергетической, пищевой и биологической ценности мяса и мясопродуктов. Технологические свойства мяса.
Тема 3. Специализированные ингредиенты. Виды специализированных ингредиентов, их краткая характеристика	Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической, технологической ценности мяса, методы их определения
Тема 4. Технология продуктов специализированного назначения	разработки и производства пищевых продуктов, предназначенных для особого питания.
Раздел 2. Технология продуктов специализированного назначения	
Тема 5. Технологические приемы введения специализированных ингредиентов	характеристики функционально-технологических свойств пищевых ингредиентов, продовольственного сырья, содержащего природные функциональные компоненты.
Тема 6. Технология производства продуктов питания, обогащенных витаминами, минеральными веществами	Выбор обогащающих микронутриентов. . Регламентация гарантированного содержания микронутриентов в обогащённых ими продуктах питания.
Тема 7. Технология продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами	Пищевые волокна — сложные углеводы, которые содержатся в растительной пище. Применение очищенных препаратов пищевых волокон.
Тема 8. Технология продуктов питания, обогащенных пребиотиками и пробиотиками	Пробиотики в продуктах питания. Пребиотики — компоненты пищи

5

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Современная классификация пищевых продуктов	

критерии

Тема 1. Классификация пищевых продуктов по общей направленности, по действию на организм человека, по назначению	Собеседование
Тема 2 . Специализированные продукты питания	Собеседование
Тема 3. Специализированные ингредиенты. Виды специализированных ингредиентов, их краткая характеристика	Собеседование
Тема 4. Технология продуктов специализированного назначения	Собеседование
Раздел 2. Технология продуктов специализированного назначения	
Тема 5. Технологические приемы введения специализированных ингредиентов	Собеседование
Тема 6. Технология производства продуктов питания, обогащенных витаминами, минеральными веществами	Собеседование
Тема 7. Технология продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами	Собеседование
Тема 8. Технология продуктов питания, обогащенных пребиотиками и пробиотиками	Собеседование

Шкала

оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных

в результате изучения дисциплины

Типовые

Шкала оценивани я	Критерии оценки
экзамен	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не Зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Федоренко, И. Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве: учебное пособие / И. Я. Федоренко, В. В. Садов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1305-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 586 с.
3. Михеева, Т. А. Малоотходные и ресурсосберегающие технологии: учебное пособие / Т. А. Михеева. — Нижний Новгород: ВГУВТ, 2018. — 124 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
4. Кузнецова, Т.А. Общая биология: учебное пособие для спо / Т. А. Кузнецова, И. А. Баженова. Санкт-Петербург: Лань, Текст: электронный // Лань : ЭБС-.2021.
5. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: Учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб., 2013. — 448 с.
6. Фролов, В. Ю. Ресурсосберегающие технологии производства продукции АПК: учебное пособие для вузов / В. Ю. Фролов, Г. Г. Класнер, М. И. Туманова. — СанктПетербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-9535-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <https://frio.ru/> - Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО)
2. <https://www.creative-chef.ru/> - Центр ресторанного партнерства «Креатив – шеф». Технологии ресторанного бизнеса
3. <https://www.chefexpert.ru/> - Правильные документы для общепита. Сайт программы «Шеф – эксперт» для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда и изделия предприятий общественного питания
4. <https://vk.com/club17537993> - «Шеф Эксперт» «В Контакте»
5. <https://restoranoff.ru/>- Портал для рестораторов
6. <https://www.chefs.ru/>- Профессионально-информационный портал гильдии шефповаров.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. Анти Плагиат. ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «Мега Про».
3. Справочно-правовая система. СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.

После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя. Оценка знаний, умений, навыков,

характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам текущего контроля по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков.

Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («сдал» / «не сдал»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 107км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи

		промежуточно й аттестации		
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельно й работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

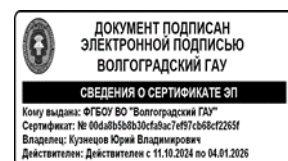
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

А.Г. Борисова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование профессиональных компетенций будущих специалистов в области проектирования эстетически привлекательных, функциональных и комфортных пространств заведений общепита, соответствующих современным требованиям дизайна интерьера и технологии обслуживания гостей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение теоретических основ архитектурно-дизайнерского проектирования помещений предприятий общественного питания различного формата (рестораны, кафе, бары, столовые);
- изучение особенностей разработки концепции интерьера заведения исходя из целевой аудитории, стиля кухни, форматов обслуживания и ценовой категории;
- формирование навыков эргономического анализа пространства, оптимального расположения оборудования и мебели, выбора отделочных материалов и элементов декора.
- развитие умения проектировать помещения, соблюдая требования санитарии, гигиены и безопасности труда, обеспечивая доступностью для маломобильных групп населения.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Использует основные методы технологических процессов производства продукции питания	Знать: основные принципы и методы технологических процессов производства продуктов питания
		Уметь: применять основные рецептур и технологический процесс производства продуктов питания
		Владеть: основными принципами технологических процессов производства продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании			+			
Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.20 Нутрициология				+		
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3		Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания
		Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания	Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания
		Б1.В.23 Моделирование продуктов питания	Б1.В.20 Нутрициология

		Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
		Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Б2.В.01(П) Технологическая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	48	---	---	---	---	48	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	16	---	---	---	---	16	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	32	---	---	---	---	32	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	60	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем	60	---	---	---	---	60	---	---	---	---	---	---	---

(разделов) дисциплины													
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Основы дизайна интерьера ресторана		2	2						6		
Тема 2. Функциональ ное зонирование пространства		2	2						6		
Тема 3. Цветовая палитра и освещение		2	2						4		

Тема 4. Материалы и отделочные покрытия		2	2						4		
Тема 5. Эргономика и комфорт посетителей		2	2						4		
Тема 6. Стили оформления помещений		2	2						4		
Тема 7. Проектирование зон обслуживания гостей		2	2						4		
Тема 8. Создание уникального образа заведения			2						4		
Тема 9. Этнические мотивы в дизайне интерьера			2						2		
Тема 10. Тенденции современного ресторанного дизайна		2	2						2		
Тема 11. Компьютерное моделирование интерьера			2						2		
Тема 12. Экологические требования к дизайну			2						2		
Тема 13. Психология восприятия интерьера гостями			2						4		
Тема 14. Организация рабочего места персонала			2						4		
Тема 15. Архитектурная специфика заведений общепита			4						4		

Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	32	---	---	---	---	---	60	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Основы дизайна интерьера ресторана	Определение понятия «интерьер ресторана». Факторы, влияющие на выбор стиля и концепции помещения. Основные термины и определения дизайна интерьера: композиция, пространство, пропорции, масштаб. Правила размещения мебели и оборудования в ресторане.
Тема 2. Функциональное зонирование пространства	Классификация типов предприятий общественного питания по вместимости и типу обслуживания. Методика разделения зала ресторана на зоны: входная зона, основная столовая зона, зона отдыха, кухня, санузлы, служебные помещения. Требования к площади и удобству передвижения внутри ресторана.
Тема 3. Цветовая палитра и освещение	Влияние цветовой гаммы на восприятие атмосферы и настроение гостей. Психологическое воздействие отдельных цветов на аппетит и эмоциональное состояние человека. Световое оборудование: типы светильников, способы подсветки поверхностей и предметов интерьера.
Тема 4. Материалы и отделочные покрытия	Свойства и виды отделочных материалов для стен, полов, потолков и декоративных элементов интерьера ресторана.

	Антивандалная отделка, огнестойкость, экологичность материалов. Способы ухода за поверхностями различного типа.
Тема 5. Эргономика и комфорт посетителей	Требования к расстановке мебели и оборудованию для удобства гостей. Нормы санитарии и гигиены. Высота и ширина проходов, размер столов и стульев. Оптимальное расстояние между посадочными местами.
Тема 6. Стили оформления помещений	Описание популярных стилей интерьера ресторанов: классический, современный минимализм, лофт, арт-деко, эко-стиль, хай-тек. Преимущества и недостатки каждого стиля применительно к различным видам предприятий общепита.
Тема 7. Проектирование зон обслуживания гостей	Принципы проектирования зоны приёма заказов, кухонной зоны, гардероба, санузлов. Регламентировка норм доступности и комфорта для всех категорий гостей, включая маломобильных групп населения.
Тема 8. Создание уникального образа заведения	Методы разработки фирменного стиля ресторана: концепция бренда, логотип, слоган, меню, униформа сотрудников. Пример успешного проекта концептуально разработанного ресторана.
Тема 9. Этнические мотивы в дизайне интерьера	Использование народных мотивов и символов в интерьере. Примеры реализации этностилей в заведениях общественного питания (русская, китайская, мексиканская, индийская кухня). Национальные орнаменты, узоры, цветовые решения и детали декора.
Тема 10. Тенденции современного ресторанного дизайна	Актуальные направления и стили оформления интерьера ресторана в 2020-е годы. Микротренды, характерные для конкретных видов заведений (кафе быстрого питания, кофейни, бары, рестораны высокой кухни).
Тема 11. Компьютерное моделирование интерьера	Применение компьютерных программ для создания виртуальных моделей интерьера (AutoCAD, ArchiCAD, SketchUp). Этапы работы над проектом: построение чертежей, разработка трехмерных макетов, подбор цветовых схем и материалов.
Тема 12. Экологические требования к дизайну	Выбор экологически чистых материалов и энергоэффективных осветительных приборов. Организационные мероприятия по снижению негативного воздействия

	деятельности ресторана на окружающую среду.
Тема 13. Психология восприятия интерьера гостями	Факторы, влияющие на впечатление посетителей от интерьера ресторана. Методы анализа реакции аудитории на различные стилистические решения и приемы оформления интерьера.
Тема 14. Организация рабочего места персонала	Правила оснащения рабочих мест официантов, администраторов, менеджеров ресторана. Удобство расположения рабочих станций и хранения инвентаря.
Тема 15. Архитектурная специфика заведений общепита	Особенности архитектуры зданий, предназначенных для размещения объектов общественного питания. Варианты перепланировки существующих помещений под нужды ресторана. Требования нормативных документов к устройству интерьеров и внешних фасадов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Основы дизайна интерьера ресторана	Собеседование.
Тема 2. Функциональное зонирование пространства	Собеседование.
Тема 3. Цветовая палитра и освещение	Собеседование.
Тема 4. Материалы и отделочные покрытия	Собеседование.
Тема 5. Эргономика и комфорт посетителей	Собеседование.
Тема 6. Стили оформления помещений	Собеседование.
Тема 7. Проектирование зон обслуживания гостей	Собеседование.
Тема 8. Создание уникального образа заведения	Собеседование.
Тема 9. Этнические мотивы в дизайне интерьера	Собеседование.
Тема 10. Тенденции современного ресторанного дизайна	Собеседование.

Тема 11. Компьютерное моделирование интерьера	Собеседование.
Тема 12. Экологические требования к дизайну	Собеседование.
Тема 13. Психология восприятия интерьера гостями	Собеседование.
Тема 14. Организация рабочего места персонала	Собеседование.
Тема 15. Архитектурная специфика заведений общепита	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их

оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Барабанщиков В.Б. «Интерьер ресторана: проектирование и оформление». — М.: Академия, 2021.
2. Вернер Э.Ф. «Основы дизайнерского творчества в интерьере ресторана». — СПб.: Питер, 2022.
3. Ивлиев П.С. «Организация внутреннего пространства предприятия общественного питания». — Челябинск: Южно-Уральский институт управления и экономики, 2020.
4. Соловьева Е.Ю. «Психология цвета и света в оформлении ресторана». — Москва: Инфра-М, 2023.
5. Холостова Е.Д. «Эргономика и безопасность в заведениях общественного питания». — Саратов: Саратовский гос. технич. ун-т, 2022.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

39. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
40. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых

во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система.

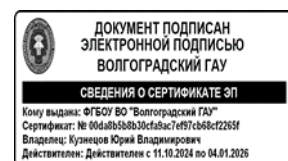
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 Нутрициология

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у обучающихся системных знаний о роли питания в поддержании здоровья, профилактике заболеваний и оптимизации физического и умственного потенциала человека на основе современных научных данных.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- Изучить состав пищи и биологическую роль нутриентов (БЖУ, витамины, минералы, фитонутриенты)
- Освоить принципы физиологии пищеварения и метаболизма
- Освоить методы составления индивидуальных рационов для разных возрастных/физиологических групп
- Изучить роль питания в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний (ожирение, СД 2 типа, анемии)
- Разрабатывать рекомендации по коррекции пищевого поведения

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.3.1. Демонстрирует навыки проведения расчетов для проектирования производства	Знать: Основные понятия нутрициологии: нутриенты, биоактивные вещества, эссенциальные факторы питания. Классификацию и функции макронутриентов (БЖУ) и микронутриентов (витамины, минералы). Физиологию пищеварения и метаболические пути преобразования нутриентов. Современные научные представления о роли микробиома в питании. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для разных групп населения. Принципы составления сбалансированного рациона (пирамиды питания, тарелка здоровья). Методы оценки нутритивного статуса (клинические, антропометрические, лабораторные).
	ПК.3.2. Осуществляет проведение испытаний, внедрение и применение	Уметь: Анализировать состав пищевых продуктов по маркировке и базам данных (USDA, Роспотребнадзор).

	инновационных технологий	Рассчитывать индивидуальную потребность в БЖУ, калориях, микронутриентах. Составлять персонализированные рационы для разных возрастных и профессиональных групп. Разрабатывать рекомендации по коррекции пищевого поведения. Оценивать эффективность популярных диет (кето, палео, интервальное голодание).
	ПК.3.3. Владеет навыками математического моделирования технологических процессов производства	Владеть: Технологиями составления меню с учетом нутритивного баланса. Способностью разрабатывать профилактические нутритивные программы. Основами нутрициологической грамотности для просветительской работы.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.20 Нутрициология» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания				+		
Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания				+		

Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании			+			
Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.20 Нутрициология				+		
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК - 3	Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании	Б1.В.02 Старт и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
	Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания	Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.В.23 Моделирование продуктов питания		
	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств		
	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация		

технологических процессов при производстве продуктов питания		
Б2.В.01(П) Технологическая практика		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	16	---	---	---	---	---	---	---	16	---	---	---	---
Лекционные занятия	8	---	---	---	---	---	---	---	8	---	---	---	---
Практические занятия	8	---	---	---	---	---	---	---	8	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	92	---	---	---	---	---	---	---	92	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	92	---	---	---	---	---	---	---	92	---	---	---	---

Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	---	---	---	---	0	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	---	---	108	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	---	3	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Основы нутрициологии	8	2							18		20
Тема 2. Физиология пищеварения и обмена веществ			2						18		20
Тема 3. Рациональное питание и нормы потребления		2	2						18		22
Тема 4. Современные проблемы питания		2	2						18		22

Тема 5. Практическая нутрициология		2	2						20		24
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	8										
зачет, зачет с оценкой, экзамен	8										108
Итого по дисциплине		8	8	---	---	---	---	---	92	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Основы нутрициологии	1. Предмет, цели и задачи нутрициологии. Отличие от диетологии. 2. Основные нутриенты: белки, жиры, углеводы, их классификация и функции. 3. Микронутриенты: витамины, минералы, их роль в организме. 4. Вода и электролиты: значение для метаболизма.
Тема 2. Физиология пищеварения и обмена веществ	1. Процесс пищеварения: этапы, ферменты, роль органов ЖКТ. 2. Метаболизм макронутриентов: пути превращения и усвоения. 3. Гормональная регуляция пищевого поведения (лептин, грелин, инсулин). 4. Микробиом кишечника и его влияние на нутритивный статус.
Тема 3. Рациональное питание и нормы потребления	1. Принципы сбалансированного питания (пирамида питания, тарелка здоровья).

	2. Нормы потребления БЖУ, витаминов и минералов для разных групп населения. 3. Энергетический баланс: расчет суточной калорийности. 4. Особенности питания при физических нагрузках, стрессе, беременности.
Тема 4. Современные проблемы питания	1. Пищевые добавки: классификация, влияние на здоровье. 2. Непереносимость и аллергии: глютен, лактоза, гистамин. 3. Нарушения пищевого поведения (анорексия, булимия, орторексия). 4. Влияние ультрапереработанных продуктов на организм.
Тема 5. Практическая нутрициология	1. Методы оценки нутритивного статуса (анализы, антропометрия, дневники питания). 2. Составление индивидуального рациона: примеры и расчеты. 3. Разбор кейсов: коррекция дефицитов, подбор БАДов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Основы нутрициологии	Собеседование.
Тема 2. Физиология пищеварения и обмена веществ	Собеседование.
Тема 3. Рациональное питание и нормы потребления	Собеседование.
Тема 4. Современные проблемы питания	Собеседование.
Тема 5. Практическая нутрициология	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для академического бакалавриата/ И.В.Васильева, Л.В.Беркетова.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN978-5-534-16046-8. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530345>.

2.Новокшанова, А.Л. Пищевая химия: учебник для вузов/ А.Л.Новокшанова.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 307с.— (Высшее образование).— ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519932>.

3. Тель, Л.З. Нутрициология: учебник: учебник / Л.З. Тель. - Москва: Литтерра, 2016. - 544 - 978-5-4235-0214-0. - Текст: непосредственный.

4. Здоровый образ жизни. Рациональное питание: учебно-методическое пособие / составители: Т. В. Харевич, Н. А. Пиунова, П. М. Якименко. - Здоровый образ жизни. Рациональное питание - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2010. - 64 с.

5. Улыбина, Ю. Н. Золотой ус. Лечебное питание / Ю. Н. Улыбина, - Золотой ус. Лечебное питание - Москва: РИПОЛ классик, 2007. - 64 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе,

проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

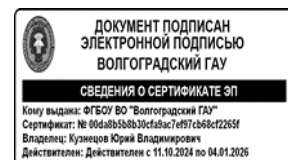
10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук,

	корпуса, 106 км			акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В 21 Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания

Уровень высшего образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор:

профессор

В.Н. Павленко

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль)

_Технология и организация ресторанного сервиса

Руководитель образовательной

программы,

Профессор

А.А. Суторма

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.

дата

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 3 от мая 2025 г.

дата

Председатель методической

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

- формирование мышления у обучающихся, базирующегося на знании основ сервисной деятельности для осуществления их профессиональной деятельности в сфере, связанной с услугами
- создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания и способах формирования новых услуг и прогрессивных методов обслуживания.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с историей развития сервиса, видами сервисной деятельности, принципами классификации услуг и их характеристиками;
- сформировать представление о сервисной деятельности, определить место сервиса в жизнедеятельности человека;
- изучение основных потребностей и психофизических возможностей человека, особенностей формирования клиентурных отношений;
- освоение основ работы в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;
- овладение приемами обслуживания и этапами совершения заказа, способами разрешения конфликтных ситуаций.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-6: готовностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6.1. Оценивать особенности мировоззрения личности и социальных проблем в постиндустриальном обществе	Знать: основные закономерности взаимодействия человека и общества; сущность личностного мировоззрения и социальных проблем в современном обществе
		Уметь: определять особенности мировоззрения личности и социальных проблем в постиндустриальном обществе

		Владеть: способностью понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы
ПК-6: готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	ПК-6.1 Использует основные потребности и психофизические возможности человека, выявлять потребности потребителя	Знать; основы философских знаний и закономерности исторического развития сервисной деятельности для осознания социальной значимости своей деятельности; основные потребности и психофизические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью
		Уметь: Работать в команде, адекватно воспринимать социальные, этнические, культурные различия потребителей; выявлять потребности потребителя; работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности
		Владеть: способностью к коммуникации для решения межличностного и межкультурного взаимодействия; методами выявления потребностей потребителя; приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В 22 Холодильная технология» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного сервиса

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курсы обучения*					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

ОК-6: готовностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.						
Б1.В 21 Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания			+			
Б1.О.30 Основы гостиничного дела		+				
Б2.О.02(У) Основы туристической деятельности			+			
Б4.О 2 Технологическая практика				+		
ПК-6: готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений						
Б1.В 21 Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания			+			
Основы социального государства		+				
Основы гостиничного дела		+				
Основы туристической деятельности			+			
Б4.О 2 Технологическая практика				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-6	-	Б1.В 21 Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания	Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.
		Основы социального государства	
		Основы гостиничного дела	
		Основы туристической деятельности	
ОК-6	-	Б1.О.30 Основы гостиничного дела	Б3.02 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.
		Б2.О.02(У) Основы туристической деятельности	

		Б4.О 2 Технологическая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего	Распределение часов по семестрам*
	о	

	часо в	1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	32	-	-	-	32				
Лекционные занятия	16	-	-	-	16	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-	-	-	
Практические (семинарские) занятия	16	-	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-	-	-	
Лабораторные занятия	-	-	-	-			-	-	
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	76	-	-	-	76	-	-	--	-
Выполнение курсовой работы		-	-	-	-	-	-	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-	-	-	-	--	-	-
Выполнение реферата	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	76	-	-	-	76		-	-	-
Промежуточная аттестация***	-	-	-	-	-	-	--	-	--
Экзамен	-	-	-	-	-	-	--	-	-
Зачет с оценкой	0	-	-	-	0	-	-	-	
Зачет	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	144	-	-	-	144	-	-	-
	зачетных единиц	3	-	-	-	3	-	-	-

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого	
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся							
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины			
Раздел 1. Основы холодильной техники	4	4		12					34		50	
Тема 1. Физические принципы получения низких температур. Термодинамическ ие основы холодильных машин. Циклы холодильных машин.		1		4					10		15	
Тема 2 Типы холодильных машин		1		4					12		15	
Тема 3. Теплообменные аппараты холодильных машин.		1							6		7	
Тема 4. Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок.				2					6		8	
Раздел 2. Холодильная технология		4			20					60		84
Тема 5. Типы холодильников и их особенности.		1			4					15		20

Тема 6. Холодильное технологическое оборудование		1		4					15		20
Тема 7. Виды холодильной обработки пищевых продуктов.		1		4					15		20
Тема 8. Отопление и размораживание. Условия хранения скоропортящихся продуктов.		1		4					15		20
Формы контроля по дисциплине:											3
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа	4										
экзамен										0	7
Итого по дисциплине		8		32					94	2	144

**4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам
них количества академических часов и видов учебных занятий**

с указанием отведенного на

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с
указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Теория услуг	

Тема 1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека.	Понятие и сущность сервисной деятельности Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека Социально-экономические факторы развития сервисной деятельности
Тема 2 Предпосылки возникновения сервисной деятельности.	Разновидности услуг и их характеристика Классификация услуг по функциональной направленности Общероссийские классификаторы услуг населению
Тема 3. Услуга как специфический продукт.	Понятие и показатели качества услуг Методы оценки качества услуг Факторы, формирующие качество услуг Восприятие потребителем качества
Тема 4. Сервис и его особенности. Место и роль общения участников сервисной деятельности.	Отделители жидкости. Маслоотделители. Промежуточные сосуды. Ресиверы. Насосы холодильных установок. Переохладители
Раздел 2. Теория обслуживания	
Тема 5. Организация обслуживания потребителей.	Прогрессивные формы обслуживания Кейтеринг как современная форма розничной торговли готовой услуги
Тема 6. Правовое регулирование отношений в сервисной деятельности.	Стандартизация и сертификация в сервисной деятельности Лицензирование услуг Методы регулирования рынка услуг
Тема 7. Категории потребителей и особенности обслуживания в сфере общественного питания.	Культура сервиса Понятие «контактной зоны» Психология процесса обслуживания Этическая культура сервиса Жалобы и конфликты при обслуживании
Тема 8. Сервис и сервисные технологии в сфере общественного питания	Сервисная деятельность в гостиницах Сервисная деятельность в ресторанных комплексах

5

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля

Раздел 1. Теория услуг	
Тема 1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека.	Собеседование
Тема 2. Предпосылки возникновения сервисной деятельности.	Собеседование
Тема 3. Услуга как специфический продукт.	Собеседование
Тема 4. Сервис и его особенности. Место и роль общения участников сервисной деятельности.	Собеседование
Раздел 2. Теория обслуживания	
Тема 5. Организация обслуживания потребителей.	Собеседование
Тема 6. Правовое регулирование отношений в сервисной деятельности.	Собеседование
Тема 7. Категории потребителей и особенности обслуживания в сфере общественного питания.	Собеседование
Тема 8. Сервис и сервисные технологии в сфере общественного питания	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных

в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
экзамен	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение

Типовые		использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
	«Не Зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Неретина, Т. Г. Организация сервисной деятельности [Электронный ЭР ресурс] : Учеб.-метод. комплекс для студентов высших профессиональных учреждений дневной и заочной форм обучения специальности «Социально-культурный сервис и туризм» / Т. Г. Неретина. - 3-е изд., стереотип. - М.: ФЛИНТА, 2014. - 102 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406364>
2. Неретина, Т. Г. Основы сервисной деятельности [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс / Т. Г. Неретина. - 2-е изд., стер. - М. : Флинта, 2014. — 168с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=462898>
3. [Резник, Г. А. Сервисная деятельность \[Текст\] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 100100 "Сервис" / Г. А. Резник, А. И. Маскаева, Ю. С. Пономаренко. - Москва: ИНФРА-М, 2013. - 202с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=352240>](#)
4. Сервисная деятельность : учеб. пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 174 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760143>
5. Виноградова М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. — 8-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511993>
6. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Олышанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=478441>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- 1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- 2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4 Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

5 Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс

«Рукопонт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. Анти Плагиат. ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «Мега Про».
3. Справочно-правовая система. СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.

После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает

в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам текущего контроля по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («сдал» / «не сдал»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного	Учебная аудитория для проведения	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения

	учебного корпуса, 106км	учебных занятий	Университетский, д. 26а	– проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 107км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В 22 Холодильная технология
Уровень высшего образования бакалавриат
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»
Форма обучения Очная
Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград
2025

Автор:

профессор

В.Н. Павленко

должность

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль)

_Технология и организация ресторанного сервиса

Руководитель образовательной

программы,

Профессор

А.А. Суторма

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.

дата

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

подпись

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 3 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

- приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии,
- умения грамотно применять и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов
- формирование профессиональных компетенций, а также знаний, умений, навыков, необходимых для решений профессиональных задач в производственно- технологической деятельности..

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение основ холодильной техники: физические принципы получения низких температур, циклы и типы холодильных машин, автоматическое регулирование и агрегирование холодильных машин и установок, охлаждаемые сооружения, холодильное оборудование и технология;
- изучение теоретических основ холодильного консервирования;
- холодильной обработки, хранения и транспортирования охлажденных и замороженных пищевых продуктов.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ОПК-3.1.Оценивать особенности различной сельскохозяйственной продукции как объекта переработки	Знать: теоретические основы холодильной техники и технологии при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
		Уметь: применять теоретические основы холодильной техники и технологии при разрабатывании технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники;

		Владеть: навыками применения теоретических основ холодильной техники и технологии при эксплуатации современного технологического оборудования;

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В 22 Холодильная технология» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного сервиса

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курсы обучения*					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.						
Б1.В 22. «Холодильная технология»		+				
Б1.О.30 Основы научных исследований в профессиональной деятельности		+				
Б2.О.02(У) Технологическая (проектно-технологическая) практика			+			
Б3.02(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты

образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-3	---	Б1.О.30 Основы научных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-3 - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита

Практические (семинарские) занятия		16	-	-	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-	-	
Лабораторные занятия		-	-	-	-			-	-	
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		76	-	-	-	76	-	-	--	-
Выполнение курсовой работы			-	-	-	-	-	-	-	-
Выполнение курсового проекта		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-	-	-	-	---	-	-
Выполнение реферата		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		76	-	-	-	76		-	-	-
Промежуточная аттестация***		-	-	-	-	-	-	--	-	--
Экзамен		-	-	-	-	-	-	--	-	-
Зачет с оценкой		0	-	-	-	0	-	-	-	
Зачет		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	108	-	-	-	108	-	-	-	-
	зачетных единиц	3	-	-	-	3	-	-	-	-

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Основы холодильной техники	4	8	8						38		54
Тема 1. Физические принципы получения низких температур. Термодинамическ ие основы холодильных машин. Циклы холодильных машин.		2	2						10		14
Тема 2 Типы холодильных машин		2	2						9		13
Тема 3. Теплообменные аппараты холодильных машин.		2	2						9		
Тема 4. Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок.		2	2						10		
Раздел 2. Холодильная технология		8	8						38		54
Тема 5. Типы холодильников и их особенности.		2	2						10		14

Тема 6. Холодильное технологическое оборудование		2	2						9		13
Тема 7. Виды холодильной обработки пищевых продуктов.		2	2						9		13
Тема 8. Отопление и размораживание. Условия хранения скоропортящихся продуктов.		2	2						10		14
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа	4										
экзамен										0	0
Итого по дисциплине		16	16						76	0	108

**4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам
них количества академических часов и видов учебных занятий**

с указанием отведенного на

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с
указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Основы холодильной техники	

Тема 1. Физические принципы получения низких температур. Термодинамические основы холодильных машин. Циклы холодильных машин.	Естественное и искусственное охлаждение. Безмашинные способы получения холода. Принцип работы холодильной машины. Характеристика холодильных агентов и хладоносителей. Одноступенчатая холодильная машина. Многоступенчатая холодильная машина
Тема 2 Типы холодильных машин	Газовые холодильные машины. Компрессионные паровые холодильные машины. Абсорбционные и сорбционные холодильные машины. Пароэжекторные холодильные машины. Термоэлектрическое охлаждение.
Тема 3. Теплообменные аппараты холодильных машин.	Конденсаторы и их типы (кожухотрубные горизонтальные и вертикальные, испарительные и воздушные). Расчет и подбор конденсаторов. Тепловая нагрузка конденсатора. Испарители и охлаждающие приборы (батареи). Расчет и подбор испарителей и батарей. Тепловая нагрузка испарителя. Теплообменники.
Тема 4. Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок.	Отделители жидкости. Маслоотделители. Промежуточные сосуды. Ресиверы. Насосы холодильных установок. Переохладители
Раздел 2. Холодильная технология	
Тема 5. Типы холодильников и их особенности.	Производственные, заготовительные, распределительные, торговые, перевалочные и транспортные холодильники для пищевых продуктов. Грузовместимость холодильника и его объемно-планировочное решение. Технические характеристики холодильных модулей.
Тема 6. Холодильное технологическое оборудование	Охлаждающие среды, их свойства и параметры. Строительные и изоляционные конструкции холодильников. Тепловой баланс охлаждаемых помещений, схемы охлаждения холодильных камер, способы отвода теплоты от потребителя холода. Торговое холодильное оборудование (холодильные сборные камеры, шкафы, прилавки, витрины, прилавки-витрины, торговые холодильные автоматы).
Тема 7. Виды холодильной обработки пищевых продуктов.	Процесс охлаждения. Процессы замораживания и подмораживания. Теплофизические свойства пищевых продуктов и их изменения. Тепловой расчет процесса охлаждения. Тепловой расчет процесса замораживания.

Тема 8. Отопление и размораживание. Условия хранения скоропортящихся продуктов.	Отопление. Размораживание. Классификация методов размораживания пищевых продуктов (конвективный, вакуумный нагрев и другие). Транспортирование охлажденных и замороженных пищевых продуктов. Принципы и условия хранения. Общие изменения продуктов в процессе хранения (потеря массы, изменение внешнего вида, химического состава, консистенции). Хранение продуктов растительного и животного происхождения. Хранение подмороженных продуктов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Основы холодильной техники	
Тема 1. Физические принципы получения низких температур.	Собеседование

Термодинамические основы холодильных машин. Циклы холодильных машин.	
Тема 2 Типы холодильных машин	Собеседование
Тема 3. Теплообменные аппараты холодильных машин.	Собеседование
Тема 4. Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок.	Собеседование
Раздел 2. Холодильная технология	
Тема 5. Типы холодильников и их особенности.	Собеседование
Тема 6. Холодильное технологическое оборудование	Собеседование
Тема 7. Виды холодильной обработки пищевых продуктов.	Собеседование
Тема 8. Отопление и размораживание. Условия хранения скоропортящихся продуктов.	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
экзамен	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучения обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые	«Не Зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1 Современные холодильники. Устройство и ремонт: Практическое пособие / Под ред. Родин А.В. - М.:СОЛОН-Пр., 2016. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/910743>

4 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.] ; под ред. В.М. Зимнякова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 202 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912394>

3 Инженерные системы помещений с искусственным льдом или снегом: Учебное пособие / О.Я. Кокорин, Н.В. Товарас. - М.: КУРС: НИЦ

ИНФРА-М, 2014. - 240 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/390306>

4. Современные холодильники. Устройство и ремонт: Практическое пособие / Под ред. Родин А.В. - М.:СОЛОН-Пр., 2016. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/910743>

5 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.] ; под ред. В.М. Зимнякова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 202 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912394>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1 <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

2 <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

3 <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

4 <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

5 <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

6 <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.

После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам текущего контроля по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («сдал» / «не сдал»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвозкова, д.14а	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 107км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Гвозкова, д.14а	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного	Учебная аудитория для проведения групповых и	400002, Волгоградская обл.,	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения

	учебного корпуса, 106км	индивидуальны х консультаций	г. Волгоград, ул. Гвозкова, д.14а	– проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточно й аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельн ой работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

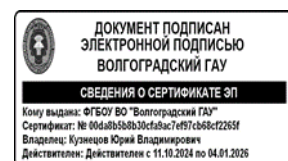
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.23 Моделирование продуктов питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

изучение основополагающих принципов моделирования и производства продуктов питания, в том числе, функционального назначения, удовлетворяющих потребности человека в пищевых веществах и энергии, с учетом сбалансированности состава и физиологических функций биологически активных веществ.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование базовых знаний в области методов моделирования продуктов питания
- формирование практических навыков решения технологических задач с целью осуществления полной переработки ингредиентов
- формирование практических навыков изготовления продукта высокого качества с минимальной себестоимостью.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.1. Демонстрирует владение контролем технологических параметров и режимов производства продукции	Знать: методы контроля технологических параметров и режимов производства продукции
	ПК.2.2. Осуществляет анализ свойств сырья и полуфабрикатов	Уметь: осуществлять анализ свойств сырья и полуфабрикатов
	ПК.2.3. Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции	Владеть: навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.23 Моделирование продуктов питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания			+			
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			+			
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании			+			
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология		+				
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания			+			
Б1.В.24 Управление качеством и безопасность пищевых продуктов			+			
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания				+		
Б1.В.26 Барное дело				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика			+			
Б2.В.03(П) Преддипломная практика				+		
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК - 2		Б1.В.05 Контроль качества сырья и	Б1.В.25 Инновационные технологии производства

	Б1.В.22 Холодильная технология	готовой продукции на предприятиях индустрии питания	продукции индустрии питания
		Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В.26 Барное дело
		Б1.В.10 Санитария и гигиена питания	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
		Б1.В.12 Пищевая микробиология	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
		Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	
		Б1.В.24 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов	
		Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	
		Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	
		Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

		Распределение часов по семестрам

Вид учебной работы		Всего часов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		36	---	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		12	---	---	---	---	---	12	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		24	---	---	---	---	---	24	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		72	---	---	---	---	---	72	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		72	---	---	---	---	---	72	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		36	---	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		36	---	---	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых продуктов	6	8		8					32		48
Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.		2		2					8		12
Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур		2		2					8		12

Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.	2		2				8		12
Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.	2		2				8		12
Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	4		16				40		60
Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.	2		4				10		16
Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.	2		4				10		16

Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептов продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом				4					10		14
Тема 8 Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленному составу и качеству.				4					10		14
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	6										
зачет, зачет с оценкой, экзамен	6									36	36
Итого по дисциплине		12	---	24	---	---	---	---	72	36	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептов пищевых продуктов	
Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.	Определение понятий "проектирование продуктов питания" и "методологии проектирования продуктов питания". Современная классификация растительного сырья и пищевых продуктов из растительного сырья, их пищевая,

	биологическая и энергетическая ценность. Комбинированные пищевые продукты (ККП) и аналоги пищевых продуктов: определение КПП, преимущества производства. Принципы пищевой комбинаторики.
Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур	Основные принципы проектирования ПП: системность, комплексность, последовательность, вариантность, нормативность, безопасность. Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.
Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.	Общая характеристика современных источников пищевого сырья (растительное, животное, минеральное) и продуктов питания (пищевая, биологическая и энергетическая ценность, биологическая эффективность), в том числе с учетом ориентации на потребителя (продукты общего, функционального и специализированного назначения). Применение пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания. Способы, этапы и формы внесения функциональных ингредиентов в пищевой продукт. Выбор вида упаковки и упаковочных материалов.
Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.	Обогащение пищевых продуктов: приоритетные направления разработок, принципы и методы обогащения. Обеспечение показателей сбалансированности новых продуктов по составу белков, жиров, витаминов и минеральных веществ. Проектирование рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований. Научные концепции проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Обоснование группы и вида продукта, обоснование технологических параметров. Примеры разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными составом и свойствами (масложировая продукция, хлебобулочные и кондитерские изделия, пищевые концентраты,

	безалкогольные напитки). "Золотое правило" разработчиков.
Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	
Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.	Классификация пищевых масс и продуктов по структуре и консистенции. Ингредиентный состав и функционально-технологические свойства сырья. Структурообразователи. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение в формировании качества готовых продуктов. Пищевая ценность и технологические свойства гидроколлоидов и эмульгаторов. Управление свойствами и составом пищевых продуктов: возможности регулирования структуры, химического состава (включая биологическую и энергетическую ценность, биологическую эффективность). Понятия «синергизм», «антагонизм», «аддитивность» и «дублирующее действие». Моделирование состава продуктов с учетом взаимодействия компонентов пищевого сырья, технологических и обогащающих добавок.
Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.	Критерии оптимальности рецептурного состава. Примеры применения прикладных компьютерных программ в оптимизации рецептур многокомпонентных продуктов питания.
Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом	Методологические подходы к проектированию рецептур многокомпонентных продуктов питания. Алгоритм разработки рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов.
Тема 8 Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленному составу и качеству.	Современные требования к обеспечению качества продуктов питания. Требования к качеству и безопасности продуктов функционального и специализированного назначения. Способы прогнозирования качества новых продуктов питания из растительного сырья. Выбор критериев идентификации. Определение интегрального и комплексного показателей проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья. Технология испытаний новых продуктов с заданным составом и свойствами: анализ показателей нутриентной адекватности, эффективности и пищевой безопасности. Разработка сопроводительной документации,

	порядок сертификации и декларирования новых продуктов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых продуктов	Собеседование.
Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.	Собеседование.
Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур	Собеседование.
Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.	Собеседование.
Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.	Собеседование.
Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	Собеседование.
Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.	Собеседование.
Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.	Собеседование.
Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом	Собеседование.
Тема 8 Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов.	Собеседование.

Оценка соответствия продуктов заявленным составу и качеству.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать

	полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118619>
2. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пище-вых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457>
3. Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности: учебное пособие / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-1984-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168908>
4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193>
5. Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств: учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167914>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желателен оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа

обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание	Учебная аудитория для проведения групповых и	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства

	главного учебного корпуса, 106 км	индивидуальных консультаций	Университетский, д. 26	обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов
_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1. В. 26 Барное дело
Уровень высшего образования бакалавриат
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»
Форма обучения Очная
Год начала реализации образовательной программы 2023

Автор:

профессор

В.Н. Павленко

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация ресторанного сервиса

Руководитель образовательной
программы,

Профессор

А.А. Суторма

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и товароведения

Протокол № 3 от мая 2025 г.

дата

Председатель методической

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

- формирование у студентов системы знаний и практических навыков в области организации работы бара;
- характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров;
- ознакомление с техникой подачи напитков, барменским флейрингом.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно правовых актов и с учетом запросов потребителей	ОПК-3.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Знать: требования к качеству производимой продукции.
		Уметь: осуществлять технологический контроль
		Владеть: навыками контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
ПК-25 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов	ПК-25.1 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	Знать: принципы сбора научно-технической информации по производству продуктов питания

в процессе обслуживания потребителей		Уметь: изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания
		Владеть: навыками анализа научно-технической информации по производству продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1. В. 26 Барное дело относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного сервиса

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курсы обучения*					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-3 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно правовых актов и с учетом запросов потребителей						
Б1. В. 26 Барное дело				+		
Б1.О.30 Основы гостиничного дела		+				
Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства			+			
Б4.О 2 Технологическая практика				+		
ПК-25 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей						
Б1. В. 26 Барное дело				+		
Б1.О.30 Основы гостиничного дела		+				
Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства		+				
Б4.О 2 Технологическая практика			+			
Б1. В. 26 Барное дело				+		

Практические (семинарские) занятия		16	-	-	-	-	-	-	-	16
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-	-	
Лабораторные занятия		-	-	-	-			-	-	
в том числе в форме практической подготовки		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		40	-	-	-	-	-	-	--	40
Выполнение курсовой работы			-	-	-	-	-	-	-	-
Выполнение курсового проекта		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-	-	-	-	---	-	-
Выполнение реферата		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		40	-	-	-	-		-	-	40
Промежуточная аттестация***		-	-	-	-	-	-	--	-	--
Экзамен		-	-	-	-	-	-	--	-	-
Зачет с оценкой		0	-	-	-	0	-	-	-	
Зачет		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-	-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	72	-	-	-	-	-	-	-	72
	зачетных единиц	-	-	-	-	-	-	-	-	-

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. История развития барного дела	4	8	8						20		36
Тема 1. Характеристика баров и их виды .		2	2						5		9
Тема 2 Подготовка баров к обслуживанию клиентов		1	1						5		9
Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей		2	2						5		9
Тема 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		2	2						5		9
Раздел 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей		8	8						20		36
Тема 5. Характеристика безалкогольных		2	2						5		9

смешанных напитков.											
Тема 6. Характеристика алкогольных смешанных напитков		2	2						5		9
Тема 7. Характеристика коктейлей		2	2						5		9
Тема 8. . Способы заваривания и подачи чая, кофе.		2	2						5		9
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа	4										
экзамен										0	0
Итого по дисциплине		16	16						40	0	72

**4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам
них количества академических часов и видов учебных занятий**

с указанием отведенного на

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с
указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. История развития барного дела	
Тема 1. Характеристика баров и их виды.	Основные сведения о барах.

	Классификация баров	
Тема 2. Подготовка баров к обслуживанию клиентов	Подготовительный этап обслуживания в баре Подготовка оборудования бара к работе и организация рабочего места бармена	
Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей	Приемы работы бармена за барной стойкой Классификация барной посуды	
Тема 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Характеристика основных алкогольных напитков Характеристика основных видов вина. Признаки классификации вина	
Раздел 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей		Т е м а 4 . К л а с с и ф и к а ц и я и м е т о д ы п р и г о т о в л е н

		И я с м е ш а н н ы х н а п и т к о в и к о к т е й л е й
Тема 5. Характеристика безалкогольных смешанных напитков .	Классификация смешанных напитков и коктейлей Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление коктейлей	
Тема 6. Характеристика алкогольных смешанных напитков	Классификация коктейлей по содержанию алкоголя. Классификация коктейлей по объему. Классификация коктейлей по назначению. Классификация коктейлей по технологии приготовления.	
Тема 7. Характеристика коктейлей	Классификация коктейлей по использованию специфических компонентов. Классификация коктейлей по способу подачи. Определение понятия «Коктейль». Основы теории построения коктейлей.	
Тема 8. . Способы заваривания и подачи чая, кофе.	Ассортимент безалкогольные смешанные напитки на основе: соков, сиропов, молока, сливок, мороженого, чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка и желтка яйца, меда, молочных продуктов. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков	

5 5Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. История развития барного дела	
Тема 1. Характеристика баров и их виды.	Собеседование
Тема 2. Подготовка баров к обслуживанию клиентов	Собеседование
Тема 3. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей	Собеседование
Тема 4. Биологически активные добавки	Собеседование
Раздел 2. Основы построения смешанных напитков и коктейлей	
Тема 5. Характеристика безалкогольных смешанных напитков .	Собеседование
Тема 6. Характеристика алкогольных смешанных напитков	Собеседование
Тема 7. Характеристика коктейлей	Собеседование
Тема 8. Способы заваривания и подачи чая, кофе.	Собеседование

Шкала

Шкала критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных
в результате изучения дисциплины

Шкала оценивани я	Критерии оценки
экзамен	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые

«Не Зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие / Н.Б. Ахрапоткова. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 272 с.
2. Барановский, В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов на Дону, 2010
3. Ермакова, В.И. Официант, бармен : учебное пособие / В.И.Ермакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.
4. Иванникова, Е.И. Барное дело : учебник / Е.И.Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. – М. : Издательский центр «Академия», 2004. – 352 с.
5. Кучер, Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 64 с.
6. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М. : Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
7. Ларионова, Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда / Н.М.Ларионова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с.
8. Мельников, В.И. Официант-бармен. Учебное пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 2009.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. <https://frio.ru/> - Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРИО)
8. <https://www.creative-chef.ru/> - Центр ресторанного партнерства «Креатив – шеф». Технологии ресторанного бизнеса
9. <https://www.chefexpert.ru/> - Правильные документы для общепита. Сайт программы «Шеф – эксперт» для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда и изделия предприятий общественного питания
10. <https://vk.com/club17537993> - «Шеф Эксперт» «В Контакте»

11. <https://restoranoff.ru/>- Портал для рестораторов

12. <https://www.chefs.ru/>- Профессионально-информационный портал гильдии шефповаров.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. Анти Плагиат. ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «Мега Про».
3. Справочно-правовая система. СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа,

выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.

После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам текущего контроля по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков.

Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («сдал» / «не сдал»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
2	Учебная лаборатория (Лекционного	Учебная аудитория для проведения	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения

	типа) главного учебного корпуса, 107км	учебных занятий	Университетский, д. 26	– проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

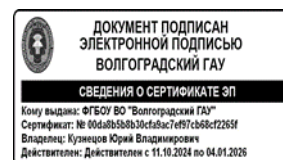
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования (далее - вуз) в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- 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.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде	Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой

		обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы.
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения						
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	
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							
Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки		+					
Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны		+					
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+						
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+						
Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+			

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	Б1.2.ДВ.27.1 Основы гражданской обороны	Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б4.1.1 Ознакомительная практика		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с	72	---	---	---	72	---	---	---	---	---	---	---	---

преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		30	---	---	---	30	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		42	---	---	---	42	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно- графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоем- кость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единиц- ы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.											
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.		6							3		9
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.		2	2						2		6
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.			2						1		3
Раздел 2. Строевая подготовка.											
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.			6						3		9

[illegible]

Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.		2							2		4
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		30	42	---	---	---	---	---	36	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	
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.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы. Обязанности разводящего, часового.
Раздел 2. Строевая подготовка.	
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: "Становись", "Равняйсь", "Смирно", "Вольно", "Заправиться". Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Движение строевым шагом в составе подразделения. Повороты в движении. Движение в составе взвода. Управление подразделением в движении.
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки АК-74 и РПК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, состав, боевые свойства РПГ-7. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74, РПК-74 и подготовка их к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению.
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных

	стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием. Выполнение норматива № 1 курса стрельб из стрелкового оружия.
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	
Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	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.
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Цели и основные задачи инженерного обеспечения частей и подразделений. Назначение, классификация инженерных боеприпасов, инженерных заграждений и их характеристики. Полевые фортификационные сооружения: окоп, траншея, ход сообщения, укрытия, убежища.
Тема 11. 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.
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	
Тема 12. 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.
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.
Раздел 6. Военная топография.	
Тема 14. 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.
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте.
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	
Тема 16. 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.
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	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.
Раздел 9. Правовая подготовка.	
Тема 18. 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.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	Тестовые задания
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.	Тестовые задания
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Тестовые задания
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Тестовые задания
Раздел 2. Строевая подготовка.	Тестовые задания
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Тестовые задания
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Тестовые задания
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	Тестовые задания

Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	Тестовые задания
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Тестовые задания
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Тестовые задания
Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.	Тестовые задания
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.	Тестовые задания
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Раздел 6. Военная топография.	Тестовые задания
Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.	Тестовые задания
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Тестовые задания
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	Тестовые задания
Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.	Тестовые задания
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	Тестовые задания
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	Тестовые задания
Раздел 9. Правовая подготовка.	Тестовые задания
Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Военная доктрина Российской Федерации. <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70730556/>
2. Сборник общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. <https://vuc.pnzgu.ru/vuc.pnzgu.ru/page/48091>
3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18260/
4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военно-служащих» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18853/
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
<https://base.garant.ru/72298992/>
7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.
https://www.zinref.ru/000_uchebniki/05599_voenoe_delo/008_00_03_boevoi_ustav_vedenie_bo_a_chast_3_2005/000.htm
8. Огневая подготовка: учебное пособие / Л.С. Шульдешов В.А., Родионов, В.В, Углянский. – Москва : КНОРУС, 2020, 216 с. 21 https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/279/2783794.pdf
9. Строевая подготовка: учебник / И.М. Андриенко, А.А. Котов, А.В. Моисеев, Е.В. Смирнов, И.В. Шпильной. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/258/2576891.pdf
10. Общевоинская подготовка: учебник / В.Ю. Микрюков. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://vk.com/wall-130222524_1172
11. Вооружение военной техника Сухопутных и воздушно-десантных войск: учебное пособие/ П.А. Дульнев, В.И. Литвененко, О.С. Таненя – Москва: КНОРУС, 2020. 374 с.
<https://armourbook.com/other/toie/141959-vooruzhenie-i-voennaya-tehnika-suhoputnyh-ivozdushno-desantnyh-voysk-voennaya-podgotovka.html>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство обороны Российской Федерации – <http://www.mil.ru>
2. Российская электронная библиотека. <http://elibrary.ru>

Возможно использование учебно-методических материалов и интернет-ресурсов, определяемых вузом.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

41. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
42. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат. ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «MegaПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
2	Учебная лаборатория (Лекционного	Учебная аудитория для проведения	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место

	и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	групповых и индивидуальных консультаций	Университетский, д. 26	преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-

				образовательной среде университета

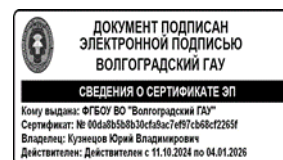
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования (далее - вуз) в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- 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.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде	Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой

		обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы.
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		30	---	---	---	30	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		42	---	---	---	42	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно- графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоем- кость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единиц- ы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.											
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.		6							3		9
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.		2	2						2		6
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.			2						1		3
Раздел 2. Строевая подготовка.											
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.			6						3		9

[illegible]

Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.		2							2		4
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		30	42	---	---	---	---	---	36	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	
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.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы. Обязанности разводящего, часового.
Раздел 2. Строевая подготовка.	
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: "Становись", "Равняйсь", "Смирно", "Вольно", "Заправиться". Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Движение строевым шагом в составе подразделения. Повороты в движении. Движение в составе взвода. Управление подразделением в движении.
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки АК-74 и РПК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, состав, боевые свойства РПГ-7. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74, РПК-74 и подготовка их к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению.
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных

	стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием. Выполнение норматива № 1 курса стрельб из стрелкового оружия.
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	
Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	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.
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Цели и основные задачи инженерного обеспечения частей и подразделений. Назначение, классификация инженерных боеприпасов, инженерных заграждений и их характеристики. Полевые фортификационные сооружения: окоп, траншея, ход сообщения, укрытия, убежища.
Тема 11. 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.
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	
Тема 12. 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.
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.
Раздел 6. Военная топография.	
Тема 14. 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.
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте.
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	
Тема 16. 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.
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	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.
Раздел 9. Правовая подготовка.	
Тема 18. 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.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	Тестовые задания
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.	Тестовые задания
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Тестовые задания
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Тестовые задания
Раздел 2. Строевая подготовка.	Тестовые задания
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Тестовые задания
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Тестовые задания
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	Тестовые задания

Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	Тестовые задания
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Тестовые задания
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Тестовые задания
Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.	Тестовые задания
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.	Тестовые задания
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Раздел 6. Военная топография.	Тестовые задания
Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.	Тестовые задания
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Тестовые задания
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	Тестовые задания
Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.	Тестовые задания
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	Тестовые задания
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	Тестовые задания
Раздел 9. Правовая подготовка.	Тестовые задания
Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Военная доктрина Российской Федерации. <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70730556/>
2. Сборник общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. <https://vuc.pnzgu.ru/vuc.pnzgu.ru/page/48091>
3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18260/
4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военно-служащих» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18853/
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
<https://base.garant.ru/72298992/>
7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.
https://www.zinref.ru/000_uchebniki/05599_voenoe_delo/008_00_03_boevoi_ustav_vedenie_bo_a_chast_3_2005/000.htm
8. Огневая подготовка: учебное пособие / Л.С. Шульдешов В.А., Родионов, В.В, Углянский. – Москва : КНОРУС, 2020, 216 с. 21 https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/279/2783794.pdf
9. Строевая подготовка: учебник / И.М. Андриенко, А.А. Котов, А.В. Моисеев, Е.В. Смирнов, И.В. Шпильной. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/258/2576891.pdf
10. Общевоинская подготовка: учебник / В.Ю. Микрюков. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://vk.com/wall-130222524_1172
11. Вооружение военной техника Сухопутных и воздушно-десантных войск: учебное пособие/ П.А. Дульнев, В.И. Литвененко, О.С. Таненя – Москва: КНОРУС, 2020. 374 с.
<https://armourbook.com/other/toie/141959-vooruzhenie-i-voennaya-tehnika-suhoputnyh-ivozdushno-desantnyh-voysk-voennaya-podgotovka.html>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство обороны Российской Федерации – <http://www.mil.ru>
2. Российская электронная библиотека. <http://elibrary.ru>

Возможно использование учебно-методических материалов и интернет-ресурсов, определяемых вузом.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

43. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
44. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат. ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «MegaПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
2	Учебная лаборатория (Лекционного	Учебная аудитория для проведения	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место

	и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	групповых и индивидуальных консультаций	Университетский, д. 26	преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-

				образовательной среде университета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от

воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий при реализации угроз и опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения						
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	
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							
Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки		+					
Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны		+					
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+						
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+						
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+			

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	Б1.2.ДВ.28.1 Основы гражданской обороны	Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б4.1.1 Ознакомительная практика		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с	72	---	---	---	72	---	---	---	---	---	---	---	---

преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		30	---	---	---	30	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		42	---	---	---	42	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно- графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоем- кость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единиц ы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно- правовое обеспечение гражданской обороны.		4	6						5		15
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакомероприятий для населения.		4	6						5		15
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.		4	6						5		15
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.		4	4						4		12
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.		4	4						4		12

Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.		4	4						5		13
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.		2	6						4		12
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственно го объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.		4	6						4		14
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		30	42	---	---	---	---	---	36	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)

Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Введение. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны. История гражданской обороны в России. Роль, задачи и место гражданской обороны в системе обеспечения безопасности населения в военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны. Роль, задачи и место гражданской обороны в системе обеспечения безопасности населения в мирное и военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны.
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Организация, содержание и проведение аварийно -спасательных и других неотложных работ в очагах поражения, а также в условиях ЧС мирного и военного времени. Организация и проведение эвакуационных мероприятий. Эвакуационные комиссии, их задачи, состав и порядок создания. Содержание и проведение аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и ЧС. Эвакуация людей и грузов материальных ценностей, оборудования при угрозе и во время ЧС. Сигналы оповещения, оповещение "Внимание всем!"
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Ядерное оружие. Радиационные опасности. Ядерное оружие и его общая характеристика. Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушная ударная волна, световое излучение, проникающая радиация. Лучевая болезнь. Радиоактивное заражение местности. Радиоактивное загрязнение местности. Радиационная защита. Дезактивация. Правила поведения и действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие. Химическое оружие, как химическая опасность. Классификация отравляющих веществ. Аварийно химически опасные вещества. Аварийно химически опасные объекты. Химическая защита. Дегазация. Правила поведения и действия населения в очагах химического заражения. Бактериологическое (биологическое) оружие. Основы поражающего действия бактериологического (биологического) оружия. Обычные средства поражения. Фугасные, осколочные, шариковые,

	кумулятивные и бронебойные боеприпасы. Боеприпасы объемного взрыва. Зажигательное оружие. Высокоточное оружие.
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Средства индивидуальной защиты органов дыхания и средства индивидуальной защиты кожи: противогазы, респираторы, противопыльные тканевые маски, ватно - марлевые повязки, защитные костюмы. Средства коллективной защиты: убежища и укрытия. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Оснащение подвижных медицинских формирований и учреждений: набор, комплект, укладка, измерительные приборы. Организация хранения медицинского имущества, отчетные документы. Медицинские средства индивидуальной защиты: аптечка индивидуальная, индивидуальный противохимический пакет, пакет перевязочный индивидуальный, средства для обеззараживания воды, очки защитные для глаз от ультрафиолетового излучения, медикаментозные средства для отпугивания кровососущих насекомых. Назначение, устройство и правила использования.
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Порядок проведения частичной и полной санитарной обработки. Сущность санитарной обработки персонала на объектах. Подразделение (силы) и средства санобработки. Порядок санобработки персонала на промышленных и сельскохозяйственных объектах.
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Оценка обстановки при чрезвычайных ситуациях: радиационной, химической, биологической, инженерной и др. Оценка инженерной обстановки. Понятие об инженерной обстановке. Определение степени и масштабов разрушения объектов. Анализ влияния разрушений на жизнедеятельность населения. Оценка пожарной обстановки. Понятие о пожарной

	обстановке. Определение видов и масштаба пожара. Влияние пожара на работу объектов и жизнедеятельность людей. Выбор действий по локализации и тушению пожара, эвакуации населения и вывозу материальных ценностей.
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Защитные сооружения гражданской обороны. Устройство и внутреннее оборудование защитных сооружений имеющихся на объекте. Классификация защитных сооружений.
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Защита населения от последствий стихийных бедствий, аварий, катастроф и поражающих факторов оружия массового поражения. Надежность управления и материально-технического снабжения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Тестовые задания
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Тестовые задания
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Тестовые задания
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Тестовые задания
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Тестовые задания
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Тестовые задания
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Тестовые задания

Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-

534-16723-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532516> (дата обращения: 14.11.2023).

2. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15829-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509841> (дата обращения: 14.11.2023).

3. Периодические издания: Военный портал <http://milportal.ru/category/magazine/>

4. Периодические издания: Журнал «Гражданская защита» <http://milportal.ru/izdaniya/zhurnal-grazhdanskaya-zashhita/>

5. Периодические издания: «Гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций» <https://xn-----3veaabcahvp3aypd2a3deubak3alvuzd5n8bzl.xn--p1ai/>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>.

2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znaniy.com>

3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа: <http://base.garant.ru>

4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.

5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>

6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

45. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

46. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий

обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).

3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

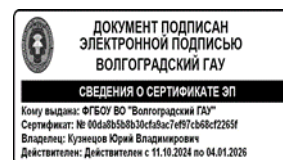
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от

воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий при реализации угроз и опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения						
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	
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							
Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки		+					
Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны		+					
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+						
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+						
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+			

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	Б1.2.ДВ.28.1 Основы гражданской обороны	Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б4.1.1 Ознакомительная практика		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с	72	---	---	---	72	---	---	---	---	---	---	---	---

преподавателем (в рамках учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		30	---	---	---	30	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		42	---	---	---	42	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно- графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		36	---	---	---	36	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		0	---	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоем- кость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единиц ы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно- правовое обеспечение гражданской обороны.		4	6						5		15
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакомероприятий для населения.		4	6						5		15
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.		4	6						5		15
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.		4	4						4		12
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.		4	4						4		12

Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.		4	4						5		13
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.		2	6						4		12
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственно го объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.		4	6						4		14
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		30	42	---	---	---	---	---	36	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)

Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Введение. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны. История гражданской обороны в России. Роль, задачи и место гражданской обороны в системе обеспечения безопасности населения в военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны. Роль, задачи и место гражданской обороны в системе обеспечения безопасности населения в мирное и военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны.
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Организация, содержание и проведение аварийно -спасательных и других неотложных работ в очагах поражения, а также в условиях ЧС мирного и военного времени. Организация и проведение эвакуационных мероприятий. Эвакуационные комиссии, их задачи, состав и порядок создания. Содержание и проведение аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и ЧС. Эвакуация людей и грузов материальных ценностей, оборудования при угрозе и во время ЧС. Сигналы оповещения, оповещение "Внимание всем!"
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Ядерное оружие. Радиационные опасности. Ядерное оружие и его общая характеристика. Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушная ударная волна, световое излучение, проникающая радиация. Лучевая болезнь. Радиоактивное заражение местности. Радиоактивное загрязнение местности. Радиационная защита. Дезактивация. Правила поведения и действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие. Химическое оружие, как химическая опасность. Классификация отравляющих веществ. Аварийно химически опасные вещества. Аварийно химически опасные объекты. Химическая защита. Дегазация. Правила поведения и действия населения в очагах химического заражения. Бактериологическое (биологическое) оружие. Основы поражающего действия бактериологического (биологического) оружия. Обычные средства поражения. Фугасные, осколочные, шариковые,

	кумулятивные и бронебойные боеприпасы. Боеприпасы объемного взрыва. Зажигательное оружие. Высокоточное оружие.
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Средства индивидуальной защиты органов дыхания и средства индивидуальной защиты кожи: противогазы, респираторы, противопыльные тканевые маски, ватно - марлевые повязки, защитные костюмы. Средства коллективной защиты: убежища и укрытия. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Оснащение подвижных медицинских формирований и учреждений: набор, комплект, укладка, измерительные приборы. Организация хранения медицинского имущества, отчетные документы. Медицинские средства индивидуальной защиты: аптечка индивидуальная, индивидуальный противохимический пакет, пакет перевязочный индивидуальный, средства для обеззараживания воды, очки защитные для глаз от ультрафиолетового излучения, медикаментозные средства для отпугивания кровососущих насекомых. Назначение, устройство и правила использования.
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Порядок проведения частичной и полной санитарной обработки. Сущность санитарной обработки персонала на объектах. Подразделение (силы) и средства санобработки. Порядок санобработки персонала на промышленных и сельскохозяйственных объектах.
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Оценка обстановки при чрезвычайных ситуациях: радиационной, химической, биологической, инженерной и др. Оценка инженерной обстановки. Понятие об инженерной обстановке. Определение степени и масштабов разрушения объектов. Анализ влияния разрушений на жизнедеятельность населения. Оценка пожарной обстановки. Понятие о пожарной

	обстановке. Определение видов и масштаба пожара. Влияние пожара на работу объектов и жизнедеятельность людей. Выбор действий по локализации и тушению пожара, эвакуации населения и вывозу материальных ценностей.
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Защитные сооружения гражданской обороны. Устройство и внутреннее оборудование защитных сооружений имеющихся на объекте. Классификация защитных сооружений.
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Защита населения от последствий стихийных бедствий, аварий, катастроф и поражающих факторов оружия массового поражения. Надежность управления и материально-технического снабжения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Тестовые задания
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Тестовые задания
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Тестовые задания
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Тестовые задания
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Тестовые задания
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Тестовые задания
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Тестовые задания

Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-

534-16723-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532516> (дата обращения: 14.11.2023).

2. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15829-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509841> (дата обращения: 14.11.2023).

3. Периодические издания: Военный портал <http://milportal.ru/category/magazine/>

4. Периодические издания: Журнал «Гражданская защита» <http://milportal.ru/izdaniya/zhurnal-grazhdanskaya-zashhita/>

5. Периодические издания: «Гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций» <https://xn-----3veaabcahvp3aypd2a3deubak3alvuzd5n8bzl.xn--p1ai/>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>.

2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znaniy.com>

3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа: <http://base.garant.ru>

4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.

5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>

6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

47. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

48. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий

обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).

3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

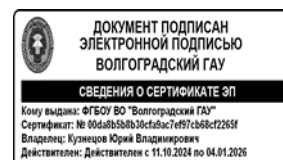
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.19 Биохимия

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Профессор

должность

М. Е. Спивак

инициалы фамилия

должность

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О. А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Химия и микробиология»

Протокол № 9 от 16.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Ю. В. Кузнецов

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е. Н. Ефремова.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

усвоение обучающимися теоретических основ биохимии, а также развитие у студентов навыков самостоятельной экспериментальной работы для овладения методиками определения химического состава, пищевой ценности продукции растениеводства и животноводства, изучения биохимических процессов при переработке продукции. Для формирования умения оценивать качество и безопасность сырья и готовой продукции с использованием биохимических показателей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

1. Изучение строения и функций биомолекул, входящих в состав живых организмов
2. Изучение механизмов поступления веществ во внутреннюю среду организма
3. Изучение механизмов превращения поступивших веществ в биополимеры, специфичные для данного организма
4. Изучение механизмов образования конечных продуктов обмена веществ и выведения их из организма
5. Изучение механизмов энергетического обмена, превращения энергии в организме
6. Изучение механизмов воспроизведения и передачи наследственных признаков организма
7. Изучение биохимических процессов при переработке сельскохозяйственной продукции

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: химический состав и свойства веществ живых организмов, а также биохимические процессы, лежащие в основе жизнедеятельности, для решения общепрофессиональных задач
	ОПК 2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Уметь: использовать знания о химическом составе и свойствах веществ живых организмов, а также биохимические процессы, лежащие в основе жизнедеятельности, для решения общепрофессиональных задач Владеть: навыками использования знаний о химическом составе и свойствах веществ живых организмов, а также о биохимических процессах, лежащих в основе жизнедеятельности, для решения общепрофессиональных задач

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.19 Биохимия» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности	+					
Б1.О.18 Химия		+				
Б1.О.19 Биохимия		+				
Б1.О.20 Основы здорового питания		+				
Б1.О.21 Физиология питания		+				
Б1.О.23 История кулинарного искусства		+				
Б2.О.03(У) Технологическая практика		+				
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-2.	Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности	Б1.О.18 Химия Б1.О.20 Основы здорового питания Б1.О.21 Физиология питания Б1.О.23 История кулинарного искусства	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	76	---	---	76	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	0	---	---	0	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Основы биологической химии	3	8	10						38		56
Тема 1. Предмет и задачи биологической химии.		2	-						4		6
Тема 2. Углеводы		1	2						4		7
Тема 3. Липиды		1	1						4		6
Тема 4. Аминокислоты		-	1						4		1
Тема 5. Белки: структура		2	2						10		14
Тема 6. Нуклеиновые кислоты.		-	2						4		6
Тема 7. Матричные биосинтезы		2	-						4		6
Тема 8. Витамины		-	2						4		6
Раздел 2. Энзимология	3	2	2						8		12
Тема 9. Ферменты.		2	1						6		9
Тема 10. Регуляция ферментативной активности.		-	1						2		3
Раздел 3 Обмен веществ и энергии в организме животных		6	4						30		40
Тема 11. Биохимия пищеварения.		2	1						6		9
Тема 12. Промежуточный обмен		2	1						12		15

Тема 13. Взаимосвязь обменов белков, жиров и углеводов и регуляция метаболизма		2	2						12		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										0	0
Итого по дисциплине		16	16	---	---	---	---	---	76	---	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Основы биологической химии	
Тема 1. Предмет и задачи биологической химии.	Предмет и задачи биологической химии. Состав живых организмов. Основные вещества живых организмов. Особенности метаболических процессов.
Тема 2. Углеводы	.Классификация. Биологическая роль. Основные представители
Тема 3. Липиды	.Биологическая роль. .Классификация. Основные представители. .Свойства нейтральных жиров. Эссенциальные жирные кислоты.
Тема 4. Аминокислоты	.Биологическая роль. Классификация, свойства. Аминокислоты заменимые и незаменимые. Пептиды.
Тема 5. Белки: структура	Структура белковой молекулы. .Классификация белков. Свойства белков. Методы выделения и очистки белков.
Тема 6. Нуклеиновые кислоты.	Состав, строение.

	Биологическая роль.
Тема 7. Матричные биосинтезы	Матричные биосинтезы в организме человека и животных. Основные этапы биосинтеза белка
Тема 8. Витамины	Классификация. Основные представители. Природные источники и биологическая роль.
Раздел 2. Энзимология	
Тема 9. Ферменты.	Свойства ферментов Классификация ферментов Строение ферментов Взаимосвязь между ферментами и водорастворимыми витаминами. Механизм действия. Кинетика ферментативных реакций
Тема 10. Регуляция ферментативной активности.	Регуляция ферментативной активности Активаторы и ингибиторы ферментов. Виды ингибирования Определение активности ферментов Интерпретация результатов биохимических исследований активности ферментов
Раздел 3 Обмен веществ и энергии в организме животных	
Тема 11. Биохимия пищеварения.	Переваривание углеводов, липидов и белков. Особенности пищеварения у жвачных животных.
Тема 12. Промежуточный обмен	Промежуточный обмен углеводов (регуляция уровня глюкозы в крови, гликолиз, аэробное окисление глюкозы, метаболизм гликогена) Промежуточный обмен липидов (окисление глицерина, жирных кислот; биосинтез жирных кислот, биосинтез триглицеридов) Промежуточный обмен аминокислот (азотистый баланс, дезаминирование, декарбоксилирование аминокислот, обезвреживание аммиака, биохимические процессы в толстом отделе кишечника)
Тема 13. Взаимосвязь обменов белков, жиров и углеводов и регуляция метаболизма	Взаимосвязь обменов белков, жиров и углеводов. Цикл трикарбоновых кислот. Гормоны. Классификация и общие аспекты эндокринной регуляции

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Основы биологической химии	Доклад (сообщение), Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 1. Предмет и задачи биологической химии.	Тестовые задания.
Тема 2. Углеводы	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 3. Липиды	Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 4. Аминокислоты	Отчет по лабораторной работе
Тема 5. Белки: структура	Доклад (сообщение), Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Тема 6. Нуклеиновые кислоты.	Тестовые задания.
Тема 7. Матричные биосинтезы	Тестовые задания.
Тема 8. Витамины	Доклад (сообщение), Отчет по лабораторной работе, Тестовые задания.
Раздел 2. Энзимология	Тестовые задания.
Тема 9. Ферменты.	Тестовые задания.

Тема 10. Регуляция ферментативной активности.	Тестовые задания.
Раздел 3 Обмен веществ и энергии в организме животных	Доклад (сообщение), Тестовые задания.
Тема 11. Биохимия пищеварения.	Тестовые задания.
Тема 12. Промежуточный обмен	Тестовые задания.
Тема 13. Взаимосвязь обменов белков, жиров и углеводов и регуляция метаболизма	Доклад (сообщение)

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Основы биологической химии : учебное пособие / Э. В. Горчаков, Б. М. Багамаев, Н. В. Федота, В. А. Оробец. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 208 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107203>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Биологическая химия : учебное пособие / составители В. Н. Никулин [и др.]. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2015. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134479>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Древин, В. Е. Биологическая и физколлоидная химия : учебно-методическое пособие / В. Е. Древин, М. Е. Спивак, В. И. Комарова. — Волго-град : Волгоградский ГАУ, 2015. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76613>— Режим доступа: для авториз. пользователей
4. Зайцев С. Ю. Биохимия животных. Фундаментальные и клинические аспекты : учебник для студ. вузов / С. Ю. Зайцев, Ю. В. Конопатов. - 2-е изд., испр. - СПб. : Лань, 2005. - 384 с. - ISBN 5-8114-0529-4 : 173-00.
5. Баушева, Н. П. Лабораторный практикум по дисциплине «Биологическая химия» : учебное пособие / Н. П. Баушева. — Ярославль : Ярославская ГСХА, 2016. — 106 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131367>— Режим до-ступа: для авториз. пользователей.
6. Тарабрин, В. В. Биологическая химия : методические указания / В. В. Тарабрин. — Самара : СамГАУ, 2021. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222272>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Федеральный портал "Российское образование". Режим доступа:<https://www.edu.ru/>.
2. Электронно-библиотечная система Znanium. Режим доступа: <https://znanium.ru/>.
- 3.Электронно-библиотечная система "Лань" . Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

49. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

50. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu:Office365; Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade). Контракт 636/223/21 от 13.12.2021 до 31.12.2024;
2. ТАНДЕМ. Университет - единая информационная система управления учебным процессом. Договор 462/223/23 от 30.06.2023, до 31.07.2024;
3. АнтиПлагат. Вуз. Лиц. договор 5459 от 10.11.2022 до 26.11.2023;
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Band T:500999 Node 2 year Educational Renewal License. Сублиц. договор КИС-1333- 2022 от 21.11.2022 до 10.12.2024;
5. Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро". Лиц. Договор 8714 от 17.11.2014, бессрочный.
6. «WEBINAR (ВЕБИНАР), версия 3.0» (Платформа). Дополнительный модуль «Вовлечение и разделение на группы» Россия. Договор 992/223/22 от 30.11.2022 г. до 30.11.2023 г.

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка

индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), отчет по лабораторной работе, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Семинарскоготипа), здание главного учебного корпуса, 307 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, плакаты, сейф, шкаф 2 створчатый, раздаточный материал, комплект химической посуды и набор химических реактивов
2	Учебная аудитория (Семинарскоготипа), здание главного учебного корпуса, 307 ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, плакаты, сейф, шкаф 2 створчатый, раздаточный материал, комплект химической посуды и набор химических реактивов
3	Учебная аудитория (Семинарскоготипа), здание главного учебного корпуса, 307 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, плакаты, сейф, шкаф 2 створчатый, раздаточный материал, комплект химической посуды и набор химических реактивов
4	Учебная аудитория (Семинарскоготипа), здание главного учебного корпуса, 307 ГК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, плакаты, сейф, шкаф 2 створчатый, раздаточный материал, комплект химической посуды и набор химических реактивов

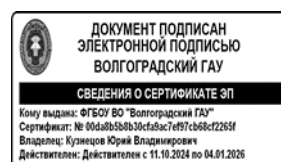
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.6 Психология и педагогика с основами дефектологии

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Заведующий кафедрой
должность

Доцент
должность

Доцент
должность

А.В.Черняева
инициалы фамилия

Ю.В.Шагина
инициалы фамилия

А.Г.Родина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

О.А.Суторма
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Педагогика и методика проф. обучения»

Протокол № 10 от 23.05.2025г г.

Заведующий кафедрой
должность

А.В.Черняева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета

Протокол № 10 от 27.05.2025г г.

Председатель методической

Е.Н.Ефремова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

овладение будущим специалистом современной системой знаний об истории и современном развитии психологии, педагогики и дефектологии; формирование целостного представления о сущности и закономерностях развития личности; умение адекватно оценивать свои потенциальные возможности и определять перспективы их реализации в профессиональной и других сферах жизнедеятельности; понимание различных психологических ситуаций и умение самостоятельно находить оптимальные пути достижения сознательно поставленных целей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование и развитие представления о природе психики человека, соотношении природных и социальных факторов в становлении личности;
- использование психологических знаний о сущности, закономерностях и совершенствовании развития личности, навыков межличностного общения;
- понимание различных психологических ситуаций;
- формирование психологической и профессиональной компетенции.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и применительно к сфере реализации своей роли в команде	Знать основы социального взаимодействия личности и группы применительно к сфере профессиональной деятельности
	УК-3.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Уметь использовать приемы социального взаимодействия личности и группы, в том числе самостоятельно осуществлять решение проблем, возникающих в профессиональной деятельности
	УК-3.3. Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Владеть навыками прогнозирования развития психологических явлений и последствий применительно к сфере профессиональной деятельности
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Имеет представление о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать порядок выстраивания и реализации траектории личностной и профессионального саморазвития, а также свои возможности и затруднения при реализации профессиональной деятельности
	УК-6.2. Умеет применять на практике знания о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на	Уметь эффективно применять на практике знания личностной и профессионального саморазвития с учетом приоритетных задач

	основе принципов образования в течение всей жизни	применительно к сфере профессиональной деятельности
	УК-6.3. Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и планирования траектории реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеть навыками осознанного выстраивания приоритетов при планировании траектории личностного и профессионального саморазвития применительно к сфере профессиональной деятельности
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует базовые дефектологические знания для использования в социальной и профессиональной сферах	Знать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	УК-9.2. Умеет применять на практике базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Уметь применять навыки базовых дефектологических знаний при решении социальных и профессиональных задач
	УК-9.3. Владеет практическими навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Владеть навыками использования базовых дефектологических знаний в психолого-педагогических науках при выполнении практических задач

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 38.03.01 Экономика направленность (профиль) «Бухгалтерский учет, бизнес-аналитика и аудит».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"	+					
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и						

профессиональной сферах						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-3; УК-6; УК-9	-	-	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
УК-3; УК-6; УК-9	-	-	Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

[illegible]

проект													
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		60	60	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		36	36	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		36	36	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	144	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины
с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Психология как система научных знаний	2	4	8						4		16
Тема 1. Психология как наука	2	2	4						2		8

Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии	22	2	4						2		8
Раздел 2. Основы общей психологии		2	4						6		12
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния	2	2	4						6		12
Раздел 3. Основные направления исследований психологии	2	6	12						30		48
Тема 4. Психология личности	2	2	4						10		16
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности	2	2	4						10		16
Тема 6. Практическая психология	2	2	4						10		16
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний и основы дефектологии	2	4	8						20		32
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология	2	2	4						10		16
Тема 8. Дефектология как междисциплинарная отрасль знания	2	2	4						10		16
Формы контроля по дисциплине:	2									Э	
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	2										
зачет, зачет с оценкой, экзамен	2									36	36
Итого по дисциплине	2	16	32	---	---	---	---	---	60	36	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)

дисциплины	
Раздел 1. Психология как система научных знаний	
Тема 1. Психология как наука	1.1. Предмет психологии и его становление. 1.2. Сравнительный анализ житейского и научного психологического знания. 1.3. Парадигмы и подходы психологии. 1.4. Основные модели познавательных процессов, свойств и состояний.
Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии	2.1. Методология по Б.М.Кедрову, К.К.Платонову, В.А.Ганзену. 2.2. Определение, краткая характеристика, требования к организации и проведению основных методов в психологии (клинические, экспериментальные, психометрические, генетические, особая группа). 2.3. Классификация методов по Б.Г.Ананьеву, А.Б.Орлову.
Раздел 2. Основы общей психологии	
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния	3.1. Мышление как высший уровень познавательных процессов. 3.2. Память как сквозной психический процесс. 3.3. Общее понятие о внимании. 3.4. Статус воображения как психического процесса. 3.5. Теории восприятия. Восприятие как система перцептивных действий. 3.6. Место ощущений в системе психических процессов. 3.7. Эмоциональные процессы. 3.8. Воля и волевые процессы. 3.9. Психические состояния человека. Соотношение психических категорий: процесс – состояние – свойство. 3.10. Потребности. Теоретические подходы к пониманию потребностей.
Раздел 3. Основные направления исследований психологии	
Тема 4. Психология личности	4.1. Понятие личности, структура, активность и направленность, формирование и саморазвитие личности. 4.2. Множественность теорий личности. 4.3. Понятие психологического типа личности.
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности	5.1. Характеристика темперамента как индивидуального свойства (типология ВНД по И.П. Павлову; свойства темперамента). 5.2. Рекомендации по адаптации согласно типам темперамента человека. Научное содержание понятия «характер». 5.3. Акцентуации характера человека. 5.4. Изучение профессионально важных качеств: методики диагностики темперамента, акцентуаций характера личности.
Тема 6. Практическая психология	6.1. Психология общения. Барьеры общения. 6.2. Психология конфликтов. 6.3. Психология стресса и стрессоустойчивого поведения.

	6.4. Особенности психических самозащит личности. 6.5. Психология лидерства.
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний и основы дефектологии	
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология	7.1. Предмет педагогики и его становление. 7.2. Задачи и функции педагогики. 7.3. Сравнительный анализ педагогики среднего специального образования, педагогики высшей школы и производственной педагогики. 7.4. Содержание, методы и формы воспитательной работы 7.5. Практико-ориентированные образовательные технологии. 7.6. Формы организации обучения. 7.7. Методы осуществления образовательного процесса 7.8. Практико-ориентированный подход к обучению. 7.9. Технологии. 7.10. Портфолио как метод оценивания результатов обучения.
Тема 8. Дефектология как междисциплинарная отрасль знания	8.1. Основы дефектологии. 8.2. Предмет, задачи, принципы и методы дефектологии. 8.3. Психологические особенности различных категорий людей с ОВЗ. 8.4. Психолого-педагогические аспекты работы с людьми с ОВЗ.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего
Раздел 1. Психология как система научных знаний	
Тема 1. Психология как наука	Выступление на семинаре
Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии	Выступление на семинаре
Раздел 2. Основы общей психологии	
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния	Выступление на семинаре
Раздел 3. Основные направления исследований психологии	
Тема 4. Психология личности	Выступление на семинаре, Тестовые задания
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности	Выступление на семинаре, Тестовые задания
Тема 6. Практическая психология	Выступление на семинаре
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний и основы дефектологии	
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология	Выступление на семинаре
Тема 8. Дефектология как междисциплинарная отрасль знания	Выступление на семинаре

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки

Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков

	(отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Королева, Ю. А. Психология и педагогика инклюзивного образования: учебно-методическое пособие / Ю. А. Королева. — Оренбург: ОГПУ, 2022. — 59 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/265898#3>
2. Осадчук, О. Л. Педагогика и психология профессионального образования. Практикум: учебное пособие / О. Л. Осадчук. — Омск: СибАДИ, 2020. — 288 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/149546#16>
3. Столяренко, А. М. Психология и педагогика: учебник / А. М. Столяренко. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 543 с. - (Серия «Золотой фонд российских учебников»). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=437024>
4. Черняева, А. В. Психодиагностика: учебно-методическое пособие / А. А. Черняева; Волгоградский государственный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального обучения". - Изд. 2-е перераб. и доп. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 276 с. - Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/339245#2>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Библиотека цифрового образовательного контента. - Режим доступа: URL: <https://urok.apkpro.ru/>
2. Витрина симуляционных центров. - Режим доступа: URL: <https://education.apkpro.ru/simulators>
3. Государственная информационная система «Современная цифровая образовательная среда». - Режим доступа: URL: <https://online.edu.ru/>
4. Навигатор научно-методических разработок. - Режим доступа: URL: <https://apkpro.guppros.ru/navigator/>
5. Портал психологических изданий PsyJournals.ru. - Режим доступа: URL: <https://psyjournals.ru/>
6. Портал ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - Режим доступа: URL: <https://fipi.ru>
7. Цифровая экосистема дополнительного профессионального образования. - Режим доступа: URL: <https://education.apkpro.ru/courses/>
8. Электронная библиотека психологической и деловой литературы. - Режим доступа: URL: <http://http://www.koob.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)».
2. Система управления образовательным процессом «ТАНДЕМ. Университет».
3. Подписка на ПО Microsoft (Windows, Office Prof, и др.)
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желателен оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное

изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: выступление на семинаре, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 203 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Co-став Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;

				Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware.
2	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 206а ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели
3	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 203 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Co-став Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License; Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware.
4	Читальный зал, здание главного учебного корпуса, 302 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

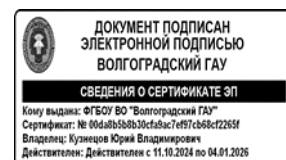
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет прикладной экономики и управления

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета прикладной экономики и управления

_____ Н.Н. Балашова

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.03 Основы российской государственности

Уровень высшего образования Бакалавриат
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»
Форма обучения Заочная
Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград
2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

П. А. Мелихов

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О. А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Право и социально-гуманитарные дисциплины»

Протокол № 9 от 23.04.2024 г.

Заведующий кафедрой

должность

Н. В. Кагальникова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета прикладной экономики и управления

Протокол № 3 от 10.11.2024 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е. Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, 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.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- 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 политико-культурном 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)

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Демонстрирует знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому	Знать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому

	наследию и культурным традициям	наследию и культурным традициям
	УК-5.2. Умеет применять на практике знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	Уметь применять на практике знания о разнообразии культур в процессе межкультурного взаимодействия, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
	УК-5.3. Владеет практическими навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	Владеть практическими навыками анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.03 Основы российской государственности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по специальности 38.05.02 Таможенное дело направленность (профиль) «Профиль не указан в УП».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

Тема 1. Что такое Россия	1	2							10		12
Тема 2. Российское государство-цивилизация									10		10
Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации									12		12
Тема 4. Политическое устройство России			2						10		12
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны									12		12
Формы контроля по дисциплине:	1							10		4	14
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	54	4	72

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Что такое Россия	Общая характеристика географических и природно-климатических условий России. Природные, экономические и демографические ресурсы России. Территория как пространственный базис существования и развития России. Основные этапы становления российской государственности. Россия – многонациональная и многоязыковая страна. Символы и герои России.
Тема 2. Российское государство-цивилизация	Цивилизация: понятие, сущность, подходы. Российское государство и российская цивилизация. Принципы российской государственности. Ценности и идеи российского государства-цивилизации. Ключевые особенности России как государства-цивилизации.
Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	Понятие, уровни и структура российского мировоззрения. Ценности российского государства и их классификация. Базисные российские традиционные ценности. Ценностные константы (принципы) российского мировоззрения Мировоззрение как форма идеологии.
Тема 4. Политическое устройство России	Основы конституционного строя РФ. Структура и компетенция высших органов государственной власти в РФ. Российский федерализм. Конституционно-правовой

	статус личности в РФ. Российское гражданство: понятие, принципы, основания приобретения и утраты.
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны	Что такое будущее и основные подходы к его проектированию. Глобальные тренды развития современного миропорядка. Стратегические вызовы для России. Образы будущего России. Сценарии развития российского государства

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Что такое Россия	Доклад (сообщение).
Тема 2. Российское государство-цивилизация	
Тема 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	
Тема 4. Политическое устройство России	
Тема 5. Вызовы будущего и развитие страны	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и

	категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Панищев, А. Л. Основы российской государственности: учебное пособие / А. Л. Панищев. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 190 с. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/2127018. – ISBN 978-5-16-019549-0. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2175285>. – Режим доступа: по подписке.
2. Харичев, А. Д. Основы российской государственности: учебное пособие / А. Д. Харичев, А. В. Полосин, А. В. Селезнева. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2024. – 448 с. – Библиотека ДНК России). – ISBN 978-5-85006-627-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2184562>. – Режим доступа: по подписке.
3. Основы Российской государственности: учебник / А.Д. Гуляков, А.Ю. Саломатин, В.В. Горшуляк [и др.] / под ред. А. Д. Гулякова. – Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2024. – 266 с. – (Высшее образование). – DOI: <https://doi.org/10.29039/01946-7>. – ISBN 978-5-369-01946-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2123773>. – Режим доступа: по подписке.
4. Юхно, А. С. Основы российской государственности: учебно-методическое пособие / А. С. Юхно. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023. – 116 с. – ISBN 9978-5-85006-544-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2154988>. – Режим доступа: по подписке.
5. Ермоленко, Г. А. Основы российской государственности: практикум / Г. А. Ермоленко, С. Б. Кожевников. – Москва: МПГУ, 2023. – 150 с. – ISBN 978-5-4263-1266-1. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157545>. – Режим доступа: по подписке.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Российское общество «Знание». <https://znanierussia.ru/cinema/collections/dnk-rossii>
2. СПС «Гарант»: <http://www.garant.ru>
3. СПС КонсультантПлюс: <http://www.consultant.ru>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Единая информационная система управления учебным процессом «ТАНДЕМ. Университет».
2. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF
3. Справочно-правовая система. СПС "КонсультантПлюс"
4. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «MegaПро».
5. СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение).

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 430 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная аудитория (Семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы

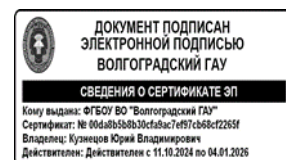
3	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
4	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 333 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран настенный, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.05 Иностранный язык

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

Должность

И.А. Левченко

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

Должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Иностранные языки»

Протокол № 10 от 21 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

Должность

А.С. Захарова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование практического владения иностранным языком как вторичным средством общения в виде полного понимания содержания текстов при чтении и извлечении из них необходимой информации, а также участия в варьирующихся ситуациях устного и письменного общения с определенным коммуникативным намерением, относящихся к социально-общественной, учебно-производственной, страноведческой, бытовой и профессионально-ориентированной сферам деятельности. В процессе достижения этой цели реализуются образовательная и воспитательная цели, входящие составной частью в вузовскую программу гуманитаризации высшего образования и направленные на становление всесторонне развитой личности, обладающей способностью логически и креативно мыслить, умением собирать, анализировать и ранжировать информацию в зависимости от поставленной задачи, достаточной эрудицией в области историко-культурного наследия страны изучаемого языка, культурой речи.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- унифицировать полученные в школе умения и навыки чтения на расширенном языковом материале;
- совершенствовать эти навыки с целью подготовки к различным видам чтения;
- сформировать навыки понимания речи собеседника в ситуациях общения: реплики, клише, фразы, монологические высказывания (объем высказывания 200-240 слов при темпе речи до 200 слогов в минуту);
- развить навык диалогической речи: обмен репликами (объем не менее 4-5 высказываний);
- сформировать навык подготовки собственного сообщения (объем не менее 8-10 фраз. Темп речи – до 200 слогов в минуту).

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать правила произношения на иностранном языке, основные грамматические структуры, применяемые для осуществления коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке, лексику, необходимую для осуществления коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке в повседневных ситуациях и профессиональной деятельности
	УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке	Уметь переводить тексты профессиональной направленности с иностранного языка на русский язык и с русского языка на иностранный, читать литературу на иностранном языке с целью поиска информации, осуществлять деловую коммуникацию

	Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	в устной и письменной формах на иностранном языке в неофициальных и официальных коммуникативных ситуациях с учетом специфики профессиональной деятельности
	УК-4.3. Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеть навыками работы с информацией на иностранном языке в устной и письменной формах (аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография), диалогической и монологической речи на иностранном языке в сфере профессиональной деловой коммуникации

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.05 Иностранный язык» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)						
Б1.О.04 Русский язык и культура речи	+					
Б1.О.05 Иностранный язык	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика					+	
Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		+				

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-4	—	Б1.О.04 Русский язык и культура речи	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита

Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	72	72	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия	1			4					54		58
Раздел 2. Пищевая промышленность	2			4					54		58
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	1, 2							20			20
зачет, зачет с оценкой, экзамен	1, 2									8	8
Итого по дисциплине		---	---	8	---	---	---	20	108	8	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия	Тема 1. Знакомство. Моя биография и моя будущая профессия Тема 2. Моя учеба в аграрном университете. Рассказ об аграрном университете Тема 3. Сельское хозяйство
Раздел 2. Пищевая промышленность	Тема 4. Что такое пищевая промышленность Тема 5. История пищевой промышленности Тема 6. Молочные продукты в русской кухне Тема 7. Оборудование, используемое в производстве продуктов питания Тема 8. Еда и ее значение для здорового образа жизни Тема 9. Хранение пищевых продуктов Тема 10. Технология производства макаронных изделий Тема 11. Технология производства хлебобулочных изделий Тема 12. Основные методы приготовления пищи, используемые в кулинарии.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Личность студента и его будущая профессия	Контрольная работа, чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет
Раздел 2. Пищевая промышленность	Контрольная работа, чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу,

	рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Волкова, Т. П. English for Bachelor's Degree Students (Английский язык для студентов-бакалавров): учебное пособие / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова. — Мурманск: МАУ, 2023 — Часть 1 — 2023. — 118 с. — ISBN 978-5-907368-60-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/407354>
2. Волкова, Т. П. English for Bachelor's Degree Students Английский язык для студентов-бакалавров: учебное пособие / Т. П. Волкова, А. В. Малаева, И. В. Смирнова. — Мурманск: МАУ, 2024 — Часть 2 — 2024. — 142 с. — ISBN 978-5-907368-68-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/464951>
3. Английский язык для бакалавров: учебно-методическое пособие / Е. И. Барабанова, В. Ю. Арбузова, Н. А. Бреднева [и др.]. — 2-е изд., доп. — Липецк: Липецкий ГПУ, 2021. — 72 с. — ISBN

978-5-907461-14-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/228668>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Автоматический онлайн словарь Рунета: официальный сайт. - Режим доступа: <http://www.multitran.ru>
- 2.Общедоступная многоязычная универсальная интернет - энциклопедия: официальный сайт. - Режим доступа: <http://en.wikipedia.org/wiki>
- 3.Сайт для изучающих английский язык: официальный сайт. - Режим доступа: <http://study-english.info>
- 4.Онлайн справочник по грамматике английского языка, теоретическая и практическая грамматика. официальный сайт. - Режим доступа <http://www.homeenglish.ru/Grammar.htm>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

3. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
4. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

- 1.ТАНДЕМ.Университет - единая информационная система управления учебным процессом
- 2.ПО Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Band T:500- 999 Node 1 year Educational Renewal License
- 3.Приложение "МегаWeb" АИБС "МегаПро

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: контрольная работа, чтение и перевод текста, лексико-грамматические упражнения, упражнения к тексту, реферирование текста, устный отчет

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / зачета с оценкой (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам зачета с оценкой выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

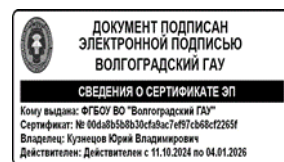
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 335 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная система, компьютер, проектор, аудиосистема, экран, принтер кафедра, шкаф плакатница
2	Учебная аудитория (Семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 218 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница
3	Учебная аудитория (Семинарског о типа), здание главного учебного корпуса, 220 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница, стеллаж
4	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 405 ГК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – шкафы, информационные плакаты, стенды, стеллаж с методическими пособиями, ПК, принтер, МФУ, переплетная машинка

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Овладение теоретическими знаниями в области безопасности жизнедеятельности, а также приобретение умений и навыков применения теоретических знаний в практических ситуациях профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основными нормативными документами в области безопасности жизнедеятельности;

- изучение основных понятий в области безопасности жизнедеятельности;
- овладение методами создания безопасных условий жизнедеятельности;
- освоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области безопасности жизнедеятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде.	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также основные причины травматизма на рабочем месте, профессиональных заболеваний, показатели безопасных и комфортных условий труда, пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий от опасностей природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения						
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

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						
Б1.2.ДВ. 27.1 Основы военной подготовки		+				
Б1.2.ДВ. 27.2 Основы гражданской обороны		+				
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+					
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+					
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	---	Б4.1.1 Ознакомительная практика	Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки
			Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны
			Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

[illegible]

Лекционные занятия	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	98	98	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	10	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	88	88	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	4	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	108	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	3	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.											
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.			2						18		19
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.		2	2						20		22
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.										20	21
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.											
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.										30	32
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен											4
Итого по дисциплине		2	4	---	---	---	---	10	88	4	108

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Введение. Основы БЖД, основные понятия, термины и определения. Правовые, нормативно-технические и организационные основы управления БЖД. Управление безопасностью жизнедеятельностью. Цель и содержание дисциплины БЖД, ее основные задачи, место и роль в подготовке специалиста. Законодательство о труде. Санитарные нормы и правила. Инструкция по охт. Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности. Международное сотрудничество в области жизнедеятельности.
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Системы обеспечения параметров микроклимата. Контроль параметров микроклимата. Системы обеспечения состава воздуха: отопление, вентиляция, кондиционирование; их устройство и требования к ним. Освещение. Светильники, источники света. Расчет освещения. Заболевания и травматизм при несоблюдении требования к освещению. Характерные состояния системы «человек-среда обитания. Вредные вещества, классификация, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним. Нормирование содержания вредных веществ: предельно допустимые, максимально разовые, среднесменные, среднесуточные концентрации. Профессиональный отбор операторов технических систем.
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	Механические колебания. Виды вибраций и шума их воздействие на человека. Нормирование. Действие шума на человека. Нормирование акустического воздействия. Безопасность функционирования

	автоматизированных и роботизированных производств. Системы контроля требований безопасности и экологичности. Основы электробезопасности. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Схемы прикосновения к токоведущим частям. Напряжение прикосновения. Шаговое напряжение. Мероприятия по защите от поражения электрическим током. Классификация электроустановок. Защитное заземление. Зануление. Защитное отключение. Основы пожаро - и взрывобезопасности. Общие сведения о процессе горения. Основные понятия и определения. Огнестойкость зданий и сооружений. Классификация пожаров. Опасные факторы пожара. Классификация зданий, сооружений, строений и помещений по пожарной и взрывопожарной опасности. Способы прекращения горения. Огнегасящие средства. Техника для тушения пожаров. Автоматическое обнаружение пожаров.
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Основные понятия и определения, классификация ЧС и объектов экономики по потенциальной опасности. Поражающие факторы источников ЧС техногенного характера. Методика расчета возможных разрушений зданий и сооружений при ЧС природного характера. Безопасность жизнедеятельности в ЧС. Защита населения в ЧС. Методы защиты в ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС); задачи и структура. Территориальные подсистемы РСЧС. Уровни управления и состав органов по уровням. Структура ГО в РФ и задачи. Цели, состав, назначение, организация проведения, привлекаемые силы при проведении АСДНР, способы их ведения. Методика оценки инженерной обстановки, Практические расчеты по оценке последствий ЧС на промышленном объекте. Первая помощь: временная остановка кровотечений, наложение повязок, проведение искусственного дыхания и наружного массажа сердца, транспортировка больных с различными травмами, оказание

	первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, травмах опорно-двигательного аппарата.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве.	Тестовые задания
Тема 1. Правовые, нормативно-технические основы БЖД.	Тестовые задания
Тема 2. Производственная санитария и гигиена труда.	Тестовые задания
Тема 3. Техника безопасности и пожарная безопасность.	Тестовые задания
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания
Тема 4. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает

	принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 1 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 350 с.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для академического бакалавриата : в 2 ч. Ч. 2 / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 362 с.
3. Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167385>
4. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46280-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305234> (дата обращения: 13.07.2023).
5. Попова, Т. В. Безопасность жизнедеятельности: [учеб. пособие] / Т. В. Попова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2017. - 318 с.
7. Периодические издания: «Справочник специалиста по охране труда», «Безопасность в техносфере», «Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве».
8. Сугак, Е. Б. Безопасность жизнедеятельности (раздел «Охрана труда в строительстве»): учебное пособие / Е. Б. Сугак. — 2-е изд. — Москва: МИ-СИ – МГСУ, 2016. — 112 с. — ISBN 978-5-7264-1254-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90708>
9. Гузенко, Е. Ю. Безопасность жизнедеятельности: методические указания к выполнению практической работы по теме "Исследование метеорологических условий в производственных помещениях" для обучающихся по всем направлениям подготовки и специальностям высшего образования / Е. Ю. Гузенко, Т. С. Иванова, Ю. Л. Курганский; Волгоградский государственный аграрный университет, Кафедра "Безопасность жизнедеятельности". - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2023. - 24 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnsbh.ru>.
2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znaniy.com>
3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа: <http://base.garant.ru>
4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.
5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>
6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

5. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
6. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательным оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, -

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр,

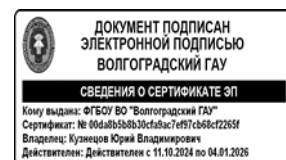
				мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, мультимедийная доска, проектор), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Люксметр Ю-16, модель кран-балки, огнетушители: порошковый, углекислотный, газоанализатор УГ-2, ЗИП для УГ-2 (реактивы), учебные стенды, вытяжной шкаф, стенд для определения шума, барометр, анемометр, мегомметр, омметр М-416 и М-372, барограф.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.12 Физическая культура и спорт

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Старший преподаватель

должность

Н.Б. Озёрина

инициалы фамилия

должность

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Физическая культура и здоровье»

Протокол № 10 от 23.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Т.Н. Власова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии эколого-мелиоративного факультета

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, поддержание должного физического состояния организма, совершенствование психофизических способностей, необходимых в будущей профессиональной и социальной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

освоение теоретических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;

- овладение методикой применения средств физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний.

- изучение методов самоконтроля при выполнении физических нагрузок.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания и должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной профессиональной деятельности	Знать социально-биологические основы физической культуры; основные понятия и компоненты здорового образа жизни; оздоровительное воздействие двигательной активности на функциональные системы организма и профилактику заболеваний; средства и методы базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры; методы и оценки физического развития и функциональной подготовленности
	УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь оценивать физическое развитие и функциональное состояние организма; осуществлять подбор средств физической культуры различной направленности для обеспечения: - полноценной социальной деятельности; - психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности; - снижения профессионального утомления.
	УК-7.3. Владеет практическими навыками	Владеть методами комплексной оценки физической и функциональной

	поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	подготовленности, навыками составления комплексов физических упражнений различной направленности: - для обеспечения полноценной социальной деятельности; - для подготовки к будущей профессиональной деятельности; - для снятия профессионального утомления.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.12 Физическая культура и спорт» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика	+					
Б3.02 (Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК -7	-	Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика	Б3.02 (Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

[illegible]

[illegible]

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч							Итого		
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа			
											Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины

Тема 8. Формирование здоровьесберегающе й профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.		2							2		4
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения			2						2		4
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно- спортивный комплекс ГТО			2						2		4
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся			2						4		6
Тема 12. Исследование показателей физического развития			2						2		4
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния			2						2		4
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики			2						4		6
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии			2						2		4

Тема 16. Разработка примерного комплекс упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности			2						2		4
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		16	16	---	---	---	---	---	40	---	72

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.	Место и роль физической культуры в обществе. Основные понятия физической культуры. Средства физической культуры. Методы физического воспитания. Физическая культура личности. Физическая культура как учебная дисциплина в высших учебных заведениях.
Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.	Организм как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Физиологические системы организма. Рефлекторная природа двигательной деятельности. Двигательные умения и навыки, их формирование. Адаптация к физической нагрузке. Гипокинезия и гиподинамия. Влияние физической культуры на организм человека.

Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.	Виды врачебного контроля. Методы исследования физического развития и функционального состояния. Методы педагогического контроля. Самоконтроль при занятиях физической культурой.
Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.	Понятие о здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Компоненты здорового образа жизни. Влияние вредных привычек на организм человека.
Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.	Психологические основы учебного труда студентов. Факторы, влияющие на психофизиологическое состояние студента. Утомление, усталость и переутомление студентов. Немедикаментозные средства регуляции психоэмоционального состояния студентов.
Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.	Физические способности (качества) человека: выносливость, скоростные способности, силовые способности, ловкость, гибкость. Спортивная подготовка. Планирование спортивной подготовки. Массовый спорт. Единая спортивная классификация. Национальные виды спорта в спортивной классификации. Студенческий спорт и система студенческих соревнований. Спорт высших достижений. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Формы и организация самостоятельных занятий. Управление процессом самостоятельных занятий. Методические принципы самостоятельных занятий.
Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.	Значение профессионально-прикладной физической культуры (ППФП) для трудовой деятельности. Требования к физической надежности и готовности выпускников аграрного вуза. Цели и задачи ППФП и факторы, определяющие ее содержание. Методика подбора средств ППФП. Производственная физическая культура (ПФК), цели и задачи, средства.
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения	Олимпийские игры древней Греции. Возрождение Олимпийских игр современности. Достижения советских и российских спортсменов на Олимпийских играх.
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО	Исторические предпосылки зарождения комплекса ГТО и БГТО. Актуальность

	комплекса ГТО на современном этапе. Нормативные требования комплекса ГТО.
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся	Виды первой помощи. Первая помощь при травмах, кровотечениях и нарушениях сознания. Первая помощь при переохлаждениях, перегреваниях и других неотложных состояниях.
Тема 12. Исследование показателей физического развития	Понятия антропометрии и соматоскопии. Измерение и оценка ростовых, весовых показателей. Расчеты индексов пропорциональности
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния	Измерение и оценка ЧСС, артериального давления, реакции сердечно-сосудистой и дыхательной системы на функциональные пробы.
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики	Изучение и подбор физических упражнений. Составление комплекса упражнений.
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии	Характеристика особенностей труда специалистов конкретного профиля. Подбор средств физической культуры для подготовки к будущей профессиональной деятельности.
Тема 16. Разработка примерного комплекса упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности	Характеристика видов профессионального утомления. Подбор средств физической культуры для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности с учетом уровня физической подготовленности, особенностей образа жизни и профессиональной деятельности.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Физическая культура в стране и обществе. Физическое воспитание.	Тестовые задания.
Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.	Тестовые задания.
Тема 3. Врачебный контроль и самоконтроль в системе физической культуры. Педагогический контроль.	Тестовые задания.

Тема 4. Основы здорового образа жизни студентов. Формирование здоровьесберегающего пространства в вузе.	Тестовые задания.
Тема 5. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.	Тестовые задания.
Тема 6. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор спорта и систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта.	Тестовые задания.
Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Тестовые задания.
Тема 8. Формирование здоровьесберегающей профессиональной деятельности студентов и специалистов в системе физической культуры.	Тестовые задания.
Тема 9. История становления и развития олимпийского движения	Тестовые задания.
Тема 10. История комплексов ГТО и БГТО. Новый всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО	Тестовые задания.
Тема 11. Неотложная помощь при спортивных травмах, заболеваниях и воздействии неблагоприятных факторов на занимающихся	Тестовые задания.
Тема 12. Исследование показателей физического развития	Индивидуальное задание
Тема 13. Исследование показателей функционального состояния	Индивидуальное задание
Тема 14. Разработка комплекса утренней гигиенической гимнастики	Индивидуальное задание
Тема 15. Средства ППФП, необходимые для освоения профессии	Индивидуальное задание
Тема 16. Разработка примерного комплекса упражнений для снятия профессионального утомления. Разработка индивидуального режима двигательной активности	Индивидуальное задание

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения

	дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Казантинова, Г.М. Физическая культура студента: учебник / Г. М. Казантинова, Т.А. Чарова, Л.Б. Андриющенко; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. - 304 с. –

URL:<http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/78765>

2. Казантинова, Г. М. Теоретические основы физкультурного образования студентов аграрных вузов: учебное пособие / Г. М. Казантинова, И.А. Еременко, Т. Н. Власова, Н. А. Линева; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015, - URL: 1 CD - R. – Текст: электронный.

3. Рабочая тетрадь по физической культуре / Т. Н. Власова, В. А. Кудинова, Е. А. Ряховская, Т. Н. Козлова; Волгоградский государственный аграрный университет. - Изд. 6-е, перераб. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2023. - 72 с.

URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/101333> .

4. Терминология физических упражнений. Правила составления комплексов: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. А. Бондарь; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с. : [ил.]. - ISBN 978-5-4479-0216-2: 59,85. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100326> .

5. Власова, Т.Н. Краткий теоретический курс по видам спорта и системам физических упражнений: учебное пособие / Т. Н. Власова [и др.] ; под общ. ред. Т. Н. Власовой; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. - 112 с. –

URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/18277> .

6, Власова, Т. Н. Навальная, О.С. Физическая культура и спорт: методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по программам высшего образования. Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2024- 12 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство спорта Российской Федерации. – Режим доступа:

<https://minsport.gov.ru>

2. Библиотечно-информационные ресурсы. Волгоградская государственная академия физической культуры. – Режим доступа: <https://www.vgafk.ru/local/library-resources.php>

3. Комитет физической культуры и спорта Волгоградской области. – Режим доступа: <https://sport.volgograd.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

7. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
8. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат. ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «MegaПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или

иных теоретических положений; б) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
2	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал баскетбола 6 СК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи баскетбольные, фермы баскетбольные, маты гимнастические, шведская стенка, скамейки гимнастические, скалодром
3	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
4	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, лекционная аудитория 3 СК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	комплект учебной мебели, доска меловая, трибуна, оборудование и технические средства обучения – ростомер, весы напольные, ноутбук, мультимедийный проектор, стенды с наглядными пособиями.
5	Читальный зал, главный учебный	Помещение для самостоятельной	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект учебной мебели, рабочие

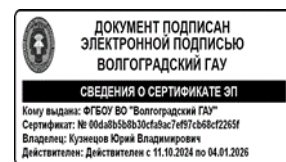
	комплекс, 301 корпус Д	работы обучающихся	Университетский, д. 26	станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно- образовательной среде

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.1.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся базовых знаний, умений, навыков в области научных исследований, в том числе проектирования, представления, защиты и распространения результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование базовых знаний в области научных исследований;
- изучение классических и современных методов исследований и проектирования в профессиональной и научно-исследовательской деятельности;
- формирование умений и навыков представления, защиты и распространения результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК – 2.1 Демонстрирует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК – 2.2 Умеет применять знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Уметь использовать знания основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК – 2.3 владеет практическими навыками знаний основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Владеть навыками использования знаний основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.1.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						
Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности		+				
Б1.О.18 Химия		+				
Б1.О.19 Биохимия			+			
Б1.О.20 Основы здорового питания		+				
Б1.О.21 Физиология питания		+				
Б1.О.23 История кулинарного искусства		+				
Б2.О.03(У) Технологическая практика			+			
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК -2	-	Б1.О.18 Химия	Б1.О.19 Биохимия
		Б1.О.20 Основы здорового питания	Б2.О.03(У) Технологическая практика
		Б1.О.21 Физиология питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Б1.О.23 История кулинарного искусства	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

[illegible]

трудо- емкос- ть	зачетны е единиц ы	4	---	-- -	4	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях		2	4						42		48
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе		2							14		16
Тема 2. Наука и научные исследования			2						14		16
Тема 3. Методологические основы научных исследований			2						14		16
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования			2						75		77

Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования									14		14
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации			2						14		16
Тема 6. Понятие и структура научной работы									15		15
Тема 7. Порядок написания научной работы									16		16
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы									16		16
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен										9	9
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях	
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе	Понятие науки и предпосылки ее возникновения. Связь науки и философии. Современная наука и ее основные концепции. Роль науки в современном обществе

Тема 2. Наука и научные исследования	Цель, задачи и виды наук. Научные исследования и их классификация. Уровни научных исследований. Этапы проведения научных исследований
Тема 3. Методологические основы научных исследований	Методы и методология научных исследований. Всеобщие методы научных исследований. Общенаучные методы научных исследований. Специальные методы научных исследований
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования	
Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	Планирование научного исследования. Прогнозирование в научном исследовании. Выбор темы научного исследования. Техничко-экономическое обоснование темы научного исследования
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации	Поиск и сбор научной информации. Разметка исходных источников информации. Порядок ведения рабочих записей. Изучение научной литературы
Тема 6. Понятие и структура научной работы	Особенности научной работы. Этика научного труда. Композиция научной работы. Рубрикация научной работы
Тема 7. Порядок написания научной работы	Особенности подготовки структурных частей научной работы. Язык и стиль научной работы. Оформление структурных частей научной работы. Редактирование и «вылеживание» научной работы
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы	Результаты научных исследований и их анализ. Внедрение результатов научных исследований и их эффективность. Способы информирования научной общественности о результатах научных исследований. Особенности подготовки и защиты научных работ.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях	Собеседование.
Тема 1. Наука и ее роль в современном обществе	Собеседование.

Тема 2. Наука и научные исследования	Собеседование.
Тема 3. Методологические основы научных исследований	Собеседование.
Раздел 2. Организация и порядок проведения научного исследования	Собеседование.
Тема 4. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	Собеседование.
Тема 5. Поиск, накопление и обработка научной информации	Собеседование.
Тема 6. Понятие и структура научной работы	Собеседование.
Тема 7. Порядок написания научной работы	Собеседование.
Тема 8. Порядок оформления и защита научной работы	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение

	использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Асхаков, С. И. Основы научных исследований : учебное пособие / С. И. Асхаков. - Карачаевск : КЧГУ, 2020. - 348 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/161998>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Кожухар, В. М. Основы научных исследований : учебное пособие / В. М. Ко-жухар. - Москва : Дашков и К, 2013. - 216 с. - ISBN 978-5-394-01711-7. - Текст : электрон-ный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415587>. - Режим доступа: по подписке.
3. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) : учебное пособие / В. В. Космин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 238 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование). - DOI: <https://doi.org/10.12737/1753-1>. - ISBN 978-5-369-01753-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1245074>. - Режим доступа: по подписке.
4. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалав-ров / И. Н. Кузнецов. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 282 с. - ISBN 978-5-394-05255-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083276>. - Режим доступа: по подписке.

5. Организация научно-исследовательской деятельности студентов: теоретико-прикладной аспект : учебное пособие / Н. П. Несговорова, В. Г. Савельев, Н. А. Неумывакина, Г. В. Иванцова. - Курган : КГУ, 2017. - 352 с. - ISBN 978-5-4217-0390-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/177885>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Таршис, Л. Г. Основы исследовательской деятельности в области естественно-научного образования : учебное пособие / Л. Г. Таршис, Г. И. Таршис. - Екатеринбург : УрГПУ, 2007. - 135 с. - ISBN 5-7851-0645-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/158988>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083277>. - Режим доступа: по подписке.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «MegaWeb» АИБС «MegaПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание

ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у

обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

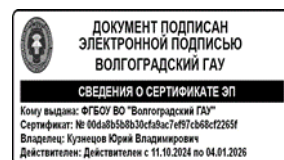
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

является получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- организацию 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;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
- 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;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК 4.2 Способен выбирать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов	Знать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих Уметь применять технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих Владеть технологическими приемами для производства продукции питания с

		учетом рационального использования составляющих компонентов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания			+			
Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+			
Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания			+			
Б1.О.25 Ресторанное дело		+				
Б1.О.26 Основы русской кухни		+				
Б2.В.01(П) Технологическая практика			+			
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-4	Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания		Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Б1.О.17 Организация производства и		

	обслуживания на предприятиях общественного питания		
ОПК-4	Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания		
ОПК-4	Б2.В.01(П) Технологическая практика		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	16	---	---	---	---	8	8	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	4	---	---	---	---	2	2	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	12	---	---	---	---	6	6	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	295	---	---	---	---	132	163	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	30	---	---	---	---	---	30	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	20	---	---	---	---	10	10	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем	245	---	---	---	---	122	123	---	---	---	---	---	---

(разделов) дисциплины													
Промежуточная аттестация	13	---	---	---	---	4	9	---	---	---	---	---	---
Зачет	4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	324	---	---	---	---	144	180	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	9	---	---	---	---	4	5	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Промежуточная аттестация	Итого	
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся							
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа				Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины
Тема 1 Введение			2		5			4	40		46	
Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания		2	2		5			3	41		53	
Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания			2		5			3	41		51	

Тема 4. Организация обслуживания посетителей		2	2		5			3	41		53
Формы контроля по дисциплине:			2		5			3	41		51
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа			2		5			4	41		52
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		4	12	---	30	---	---	20	245	13	324

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1 Введение	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.
Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами, меры объема.
Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания	Организация производства предприятий общественного питания

	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.
Тема 4. Организация обслуживания посетителей	Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1 Введение Тема 2. Организация снабжения предприятий общественного питания Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания Тема 4. Организация обслуживания посетителей	Доклад (сообщение), Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	

«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в

	целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013 <http://znanium.com/bookread2.php?book=39>
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. – 560с.
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров/А.Т.Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2024. - 416с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;

3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

9. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
10. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка

индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук,

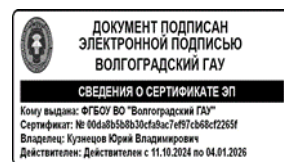
	корпуса, 106 км			акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.21 Физиология питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся системных знаний о физиологических процессах, связанных с питанием, усвоением пищи и обменом веществ, а также о роли питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

1. Приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека.
2. Изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний.
3. Приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебнопрофилактического питания.
4. Приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.
5. Изучение современных представлений о роли алиментарных факторов в развитии основных патологических симптомов и синдромов.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: Основные понятия и термины физиологии питания. Физиологические механизмы пищеварения, всасывания и метаболизма нутриентов. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов и воды в организме. Принципы энергетического обмена и методы расчета суточных энергозатрат. Физиологические нормы питания для разных возрастных и профессиональных групп. Причины и последствия нарушений питания (авитаминозы, ожирение, пищевые расстройства). Современные направления в питании (нутригеномика, персонализированное питание, функциональные продукты).
	ОПК 2.2 Способен использовать фундаментальные	Уметь: Анализировать состав пищевых продуктов и их влияние на организм.

	положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать энергетическую и нутриентную ценность рациона. Применять методы диагностики пищевого статуса (антропометрия, биохимические маркеры). Разрабатывать рекомендации по коррекции питания при различных физиологических состояниях (спорт, беременность, заболевания). Интерпретировать научные данные о влиянии питания на здоровье. Критически оценивать популярные диеты и БАДы с точки зрения доказательной медицины.
	ОПК 2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания	Владеть: Навыками расчета индивидуальных норм потребления макро- и микронутриентов. Методами составления сбалансированных рационов для разных групп населения. Технологиями оценки пищевого статуса (опросники, биоимпедансный анализ, гликемический индекс). Навыками работы с научной литературой и базами данных по питанию (PubMed, Scopus). Основами консультирования по вопросам здорового и лечебно-профилактического питания.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.21 Физиология питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности						

Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		2	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		100	---	---	---	100	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		90	---	---	---	90	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	4								18		18
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ		2							18		20
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма			2						18		20
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ									18		18
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения									18		18
Формы контроля по дисциплине:	4										
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен	4									4	4
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	90	4	108

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	1.1. Предмет и задачи физиологии питания. 1.2. Основные компоненты пищи: макро- и микронутриенты. 1.3. Физиологические основы пищеварения и усвоения питательных веществ. 1.4. Роль питания в поддержании здоровья и профилактике заболеваний.
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ	2.1. Процессы пищеварения в ЖКТ: механическая и химическая обработка пищи. 2.2. Ферменты и их роль в расщеплении нутриентов. 2.3. Всасывание и транспорт питательных веществ. 2.4. Обмен белков, жиров и углеводов.
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма	3.1. Основы энергетического баланса. 3.2. Калорийность пищи и суточные энергозатраты. 3.3. Методы оценки энергетических потребностей. 3.4. Физиологические нормы питания для разных групп населения.
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ	4.1. Классификация витаминов и их биологическая роль. 4.2. Минеральные вещества: макро- и микроэлементы. 4.3. Авитаминозы и гиповитаминозы. 4.4. Влияние дефицита и избытка минералов на организм.
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения	5.1. Рациональное и сбалансированное питание. 5.2. Пищевые расстройства: ожирение, анорексия, булимия. 5.3. Влияние пищевых добавок и БАДов на организм. 5.4. Перспективные направления в физиологии питания (нутригеномика, персонализированное питание).

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1: Введение в физиологию питания. Основные понятия и принципы	Собеседование.
Тема 2: Физиология пищеварения и обмена веществ	Собеседование.
Тема 3: Энергетический обмен и потребности организма	Собеседование.
Тема 4: Физиология витаминов и минеральных веществ	Собеседование.
Тема 5: Современные проблемы питания и пищевые нарушения	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: Изд. центр «Академия», 2012г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М: Изд. центр «Академия», 2011 г.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии рабочая тетрадь.- М.: Изд. центр «Академия», 2012 г.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов Рабочая тетрадь.- М: Изд. центр «Академия», 2013

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

11. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
12. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет Перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

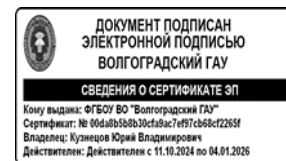
Декан факультета ПТиТ

Ю.В. Кузнецов

_____ *подпись* *инициалы фамилия*

29.05.2025 г.

дата



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.23 История кулинарного искусства

Кафедра «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Уровень высшего образования бакалавриат

"Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»"

Форма обучения очная/заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор(ы):

доцент

В.П. Плотников

должность

подпись

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»"

Профессор _____

О.А. Суторма

должность

подпись

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 ____ от __24.04.2025 _____ г.

дата

Заведующий кафедрой _____

Е.А. Кузнецова

подпись

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета Перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 ____ от __27.05.2025 _____ г.

дата

Председатель

методической комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

подпись

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

. **Целью** изучения учебной дисциплины «История кулинарного искусства» является формирование у обучающихся комплекса знаний традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, рецептуры и подачи блюд в разных странах мира;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей;
- изучение традиций и культуры питания народов;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры.

Изучение дисциплины «История кулинарного искусства» направлено на формирование профессиональных компетенций, а также знаний, умений, навыков, необходимых для решений профессиональных задач в производственно- технологической деятельности:

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	ОПК-2.1 Способен использовать	<i>Знать:</i> историческое развитие кулинарии, исторически сложившиеся традиции

Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	питания, способы и приемы приготовления пищи у разных народов
		<i>Уметь:</i> пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области. Подбирать меню и рационы с учетом особенностей питания в различных странах мира
		<i>Владеть:</i> начальными знаниями в способах и приемах приготовления пищи, информацией об отечественном и зарубежном опыте по производству продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История кулинарного искусства» (Б1.О.23) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»"

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-2							
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности							
<u>Б1.О.23 История кулинарного искусства</u>	Очная		+				
Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности		+					
Б1.О.18 Химия			+				
Б1.О.19 Биохимия			+				
Б1.О.20 Основы здорового питания			+				

Б1.О.21 Физиология питания			+				
Б2.О.03 (У) Технологическая практика				+			
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-2	Б1.О.15 Основы научных исследований в профессиональной деятельности	Б1.О.18 Химия	Б2.О.03 (У) Технологическая практика
		Б1.О.19 Биохимия	
		Б1.О.20 Основы здорового питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Б1.О.21 Физиология питания	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*				
		1	2	3	4	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	48	-	-	-	48	
Лекционные занятия	16	-	-	-	16	
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	
Практические (семинарские) занятия	32	-	-	-	32	

в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	60	-	-	-	60	
Выполнение курсовой работы	-	-	-	-	-	
Выполнение курсового проекта	-	-	-	-	-	
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-	-	-	
Выполнение реферата	-	-	-	-	-	
Самостоятельное изучение разделов и тем	60	-	-	-	60	
Промежуточная аттестация***	-	-	-	-	-	
Экзамен	-	-	-	-	-	
Зачет с оценкой	-	-	-	-	-	
Зачет	0	-	-	-	0	
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-	-	-	-	
Общая трудоемкость	часов	108	-	-	-	108
	зачетных единиц	3	-	-	-	3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по курсам*				
		1	2	3	4	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	8	-	-	8	-	-
Лекционные занятия	2	-	-	2	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Практические (семинарские) занятия	6	-	-	6	-	-
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-	
в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**	96	-	-	96	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-	-	-	-

Выполнение курсового проекта		-	-	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-	-	-	-	-
Выполнение реферата		-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		96	-	-	96	-	-
Промежуточная аттестация***		-	-	-	-	-	-
Экзамен		-	-	-	-	-	-
Зачет с оценкой		-	-	-	-	-	-
Зачет		4	-	-	4	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-	-	-	-	-
Общая трудоемкость	часов	108	-	-	108	-	-
	зачетных единиц	3	-	-	3	-	-

4. Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч)						Самосто ятел ьно е изу чен ие разд елов и тем
	Лекци онные заняти я	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Практически (семинарские) занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	
Раздел 1. Историческое развитие кулинарного искусства							
Тема 1. Вводная лекция, термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства	2						4
Тема 2 История кулинарного искусства на Руси. Факторы, влияющие на культуру питания	2						4
Тема 3. Исторические аспекты кулинарного искусства	2						2

Тема 4. Ученые, внесшие значительный вклад в учение кулинарии			4				4
Тема 5. Легендарные кулинары в мире и в России			4				4
Тема 6. Профессия повар. История, искусство. интересные факты			4				4
Тема 7. История продуктов питания и практика их потребления	2						2
Тема 8. Двадцать главных блюд в России. Исторические кулинарные рецепты и книги. История происхождения названий некоторых блюд.			4				4
Тема 9. Кулинарные предпочтения русских писателей	2						4
Раздел 2 Традиции, этикет в кулинарном искусстве. Новые направления							
Тема 1. Культура еды и поведения за столом в разных странах. Этикет за столом в различных странах мира	2	-	-	-	2	-	2
Тема 2. Традиции и обычаи приема пищи в арабском мире	2						4
Тема 3. Кулинарное искусство Японии и Китая			2				4
Тема 4. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в ХХ веке			2				4
Тема 5. Гастротерапия в кулинарии			4				4
Тема 6. История молекулярной гастрономии	2						4
Тема 7. О рациональном и спортивном питании человека			2				4
Тема 8. Физиологическая потребность в пищевых продуктах на современном этапе			4				2
Тема 9. Развитие общественного питания			2				
Итого по дисциплине	16		32				60

Заочная форма обучения

Наименование	Контактная работа (по учебным занятиям)	

разделов и тем дисциплины	Лекционные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельное изучение разделов и тем
Раздел 1. Историческое развитие кулинарного искусства							
Тема 1.- Тема 9	1	-	2	-			54
Раздел 2. Традиции, этикет в кулинарном искусстве. Новые направления							
Тема1-Тема 9	1	-	4	-			42
Итого	2	-	6	-	-	-	-

4.2 Содержание дисциплины

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Историческое развитие кулинарного искусства	
Тема 1. Вводная лекция, термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства	Термин «Кулинарное искусство». Пища как один из факторов формирования человека. История развития кулинарного искусства (Древняя Греция, Древний Рим и т.п.). История развития европейского кулинарного искусства. Кулинария как научная дисциплина
Тема 2. История кулинарного искусства на Руси. Факторы, влияющие на культуру питания	Кулинарная кухня ранней Руси. Кулинарная кухня средних веков.

	Старинные блюда и их культурное значение. Русское дворянское меню. Почему в домах дворян готовили так много еды
Тема 3. Исторические аспекты кулинарного искусства	Основные продукты древних славян. Кулинария складывалась под воздействием определенных факторов: экономические, технологические, социальные, исторические и др.
Тема 4. Ученые, внесшие значительный вклад в учение кулинарии	В.В. Похлебкин, Д.В. Каншин, Н.И. Ковалев, В.А. Левшин, С.В. Друковцев. Е.А. Молоховиц, Е.А. Авдеева, И.М. Радецкий.
Тема 5. Легендарные кулинары в мире и в России	Известные повара, ученые, разработавшие оригинальные и всемирно известные рецепты блюд, полезность употребления продуктов.
Тема 6. Профессия повар. История, искусство. интересные факты	О профессии повара. Советы лучших поваров, ранжирование поваров. Лучшие кулинарные школы в мире.
Тема 7. История продуктов питания и практика их потребления	Пища растительного и животного происхождения. История привычных продуктов питания: хлеб, картофель, кофе, рис, помидоры, капуста, чай, шоколад.
Тема 8. Двадцать главных блюд в России. Исторические кулинарные рецепты и книги. История происхождения названий некоторых блюд.	Блюда, используемые в прошлое и настоящее время. Исторические кулинарные рецепты и книги. История происхождения названий некоторых блюд.
Тема 9. Кулинарные предпочтения русских писателей	Кулинария в жизни и произведениях А.С., Пушкина, И.А. Крылова, Н.В. Гоголя, Л.Н. Толстого.
Раздел 2. Традиции, этикет в кулинарном искусстве. Новые направления	
Тема 1. Культура еды и поведения за столом в разных странах. Этикет за столом в различных странах мира	Понятие культуры питания. Гастрономическая культура: функции, факторы формирования. Этикет за столом. Приготовление и подача определенных блюд.
Тема 2. Традиции и обычаи приема пищи в арабском мире	Кулинарные традиции коренных жителей арабских государств. Общение во время приема пищи. Кодекс приличий на Востоке.
Тема 3. Кулинарное искусство Японии и Китая	Правила в традиционной японской кухне. Сервировка стола. Любимые японские блюда. Ключевые ингредиенты и продукты.
Тема 4. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке	Использование мясных и молочных продуктов. Особенности приготовления. Обычаи и традиции в кулинарном искусстве. Праздничные блюда

Тема 5. Гастротерапия в кулинарии	Понятие гастротерапии. Продукты, благотворно влияющие на желудочно-кишечный тракт. Советы по питанию
Тема 6. История молекулярной гастрономии	Особенности молекулярной гастрономии. Инновационные методы и технологии. Механизм кулинарных преобразований в процессах. Основные приемы молекулярной кухни.
Тема 7. О рациональном и спортивном питании человека	Питание молодых и пожилых людей, норма, рацион, режим питания. Особенности питания спортсменов разных видов спорта. Примеры.
Тема 8. Физиологическая потребность в пищевых продуктах на современном этапе	Разнообразие пищи, основные группы пищевых продуктов, рекомендуемые нормы потребления. Влияние отдельных продуктов на здоровье человека.
Тема 9. Развитие общественного питания	Значение общественного питания для современного человека. Фаст-фут, разновидности. Виды предприятий общественного питания.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Историческое развитие кулинарного искусства		Зачет
Тема 1. Вводная лекция, термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства	Собеседование	
Тема 2 История кулинарного искусства на Руси. Факторы, влияющие на культуру питания	Собеседование доклад,	

Тема 3. Исторические аспекты кулинарного искусства	Собеседование
Тема 4. Ученые, внесшие значительный вклад в учение кулинарии	Собеседование доклад
Тема 5. Легендарные кулинары в мире и в России	
Тема 6. Профессия повар. История, искусство. интересные факты	Собеседование доклад
Тема 7. История продуктов питания и практика их потребления	Собеседование
Тема 8. Двадцать главных блюд в России. Исторические кулинарные рецепты и книги. История происхождения названий некоторых блюд.	Собеседование
Тема 9. Кулинарные предпочтения русских писателей	Собеседование доклад
Раздел 2. Традиции, этикет в кулинарном искусстве. Новые направления.	
Тема 1. Культура еды и поведения за столом в разных странах. Этикет за столом в различных странах мира	Собеседование
Тема 2. Традиции и обычаи приема пищи в арабском мире	Собеседование доклад
Тема 3. Кулинарное искусство Японии и Китая	Собеседование доклад
Тема 4. Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в ХХ веке	Собеседование доклад
Тема 5. Гастротерапия в кулинарии	Собеседование
Тема 6. История молекулярной гастрономии	Собеседование
Тема 7. О рациональном и спортивном питании человека	Собеседование
Тема 8. Физиологическая потребность в пищевых продуктах на современном этапе	Собеседование
Тема 9. Развитие общественного питания	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки

Зачет	
«Зачтено»	теоретическое содержание учебного материала освоено студентом в полном объеме, без пробелов, необходимые практические навыки в основном сформированы, однако они могут быть недостаточными: качество выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному
«Не зачтено»	теоретическое содержание материала освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство заданий не выполнено, либо качество их выполнения очень низкое

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) [Текст] : учеб. пособие для вузов ./ Донченко, Л.В. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 304 с.
2. Иванова, Г. В. История кулинарного искусства государства Российского : текст лекций для студентов специальности всех форм обучения / Г. В. Иванова ; Федер. агентство по образованию, Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2008. - 43 с.
3. В. М. Ковалев, Н.,П. Могильный. Русская кухня: традиции и обычаи [Текст] / В. М.Ковалев, Н. П. Могильный. - Москва : Советская Россия, 1990. - 256 с.
4. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 541 с.
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 1996. – 451 с.
6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 1996. – 493 с.
7. Соловьев Э.Я. Современный этикет и деловой протокол. – М.: Интел Тех, 1993. – 79 с.
8. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира : [учебное пособие для вузов ./ Н. В. Щеникова. –2015 – 230с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [http:// www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) – электронно-библиотечная система издательства «Лань»
2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
3. [http:// www. iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru) —библиотечная система «Iprbooks»
4. [http:// www. znanium.com](http://www.znanium.com) электронно – электронно-библиотечная система научно-издательского центра «Инфра М»
5. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

13. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
14. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».
4. СДО «Тандем»
5. СПС Консультант Плюс

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

Практические занятия .

Для того чтобы практические занятия приносили максимальную пользу, необходимо помнить, что упражнение и решение задач проводятся по вычитанному на лекциях материалу и связаны, как правило, с детальным разбором отдельных вопросов лекционного курса.

Следует подчеркнуть, что только после усвоения лекционного материала с определённой точки зрения (а именно с той, с которой он излагается на лекциях) он будет закрепляться на практических занятиях, как в результате обсуждения и анализа лекционного материала, так и с помощью решения проблемных ситуаций, задач. При этих условиях обучающийся не только хорошо усвоит материал, но и научится применять его на практике, а также получит дополнительный стимул (и это очень важно) для активной проработки лекции.

При самостоятельном решении задач нужно обосновать каждый этап решения, исходя из теоретических положений курса. Если обучающийся видит несколько путей решения проблемы (задачи), то нужно сравнить и выбрать самый рациональный. Полезно составить краткий план решения проблемы (задачи). Решения при необходимости нужно сопровождать комментариями. Следует помнить, что решение каждой учебной задачи должно доводиться до окончательного логического ответа, которого требует условие, и по возможности с выводом. Полученный ответ следует проверить способами, вытекающими из существа данной задачи. Полезно также (если возможно) решать несколькими способами и сравнить полученные результаты. Решение задач данного типа нужно продолжать до приобретения твердых навыков в их решении.

Самопроверка.

После изучения определённой темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы, формулы, формулировки оснований положений и доказательств. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала - умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу.

Консультации.

Если в процессе самостоятельной работы над изучением теоретического материала или при решении задач у студента возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения у него разъяснений или указаний.

В своих вопросах обучающийся должен четко выразить, в чем он испытывает затруднения, характер этого затруднения. За консультацией следует обращаться и в случае, если возникнут сомнения в правильности ответов на вопросы самопроверки.

Подготовка к зачету.

Подготовка к зачету способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к зачету, обучающийся ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На зачете обучающийся демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

Требования к организации подготовки к зачету те же, что и при занятиях в течение семестра. Во-первых, наличие хороших собственных конспектов. Даже в том случае, если была пропущена какая-либо лекция, необходимо вовремя ее восстановить (переписать ее на кафедре), обдумать, снять возникшие вопросы для того, чтобы запоминание материала было осознанным. Во-вторых, при подготовке к зачету у студента должен быть

хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться.

Некоторые правила подготовки к зачету:

- лучше сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно вопросам, эта работа может занять много времени, но все остальное — это уже технические детали (главное — это ориентировка в материале!);

- сама подготовка связана не только с «запоминанием». Подготовка также предполагает и переосмысление материала, и даже рассмотрение альтернативных идей;

- готовить «шпаргалки» полезно, но пользоваться ими рискованно.

Главный смысл подготовки «шпаргалок» — это систематизация и оптимизация знаний по данному предмету.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

В образовательном процессе студентов контрольные работы используются как форма промежуточного и итогового контроля. По усмотрению преподавателя выполнение контрольной работы может быть поручено студенту в качестве домашнего задания. Контрольная работа является обязательным условием успешного освоения любой учебной дисциплины. В иных случаях контрольная работа может использоваться преподавателем как форма индивидуальной работы со студентом (например, для проверки его знаний по пропущенной теме).

Общие рекомендации по выполнению контрольных работ

Условия успешного выполнения контрольных работ включают:

- понимание цели (задачи), т.е. того, что должно быть выполнено. В том случае, если цель не ясна, необходимо уточнить ее у преподавателя.
- знание способа выполнения работы (задания) или литературных источников, ознакомление с которыми позволит этот способ найти.

Студенту необходимо хорошо усвоить материал в объеме учебника.

При самостоятельном изучении материала можно рекомендовать следующий порядок работы по каждому из разделов курса:

- 1) после общего ознакомления с требованиями программы и методическими указаниями обучающийся должен детально ознакомиться с той их частью, которая относится к изученному разделу;
- 2) при тщательном изучении данного раздела учебника следует внимательно ознакомиться с иллюстрациями и детально разобраться в них (для лучшего усвоения материала полезно ознакомиться с дополнительной литературой по этому разделу);
- 3) проверить путем самоконтроля усвоение прочитанного и законспектированного материала (критерием усвоения материала по каждому из разделов должно быть умение дать развернутый ответ на каждый из вопросов, перечисленных в соответствующем разделе программы по кормопроизводству).

Кроме того, в конце каждого раздела методических указаний приведены вопросы, отвечая на которые, обучающийся может проверить, насколько полно им усвоен материал, изложенный в учебнике, лекциях.

При изучении курса обучающийся должен четко уяснить содержание предмета, значение и задачи кормопроизводства, ее связи с другими дисциплинами.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

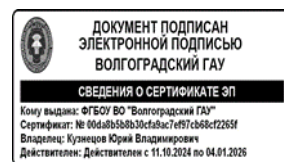
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Столовая ауд. 204	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, кафедра с блоком управления мультимедийной системы
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Корпус столовой 204	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной и специализированной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, компьютер, технические средства обучения – мультимедийный проектор.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.25 Ресторанное дело

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

А.Г. Борисова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

ознакомление с основами функционирования современных предприятий ресторанного типа, изучение технологий организации процессов производства продукции и предоставления услуг гостям, формирование практических навыков эффективного управления предприятиями общественного питания.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение основных понятий, терминов и категорий ресторанного бизнеса;
- изучение структуры и функций предприятий общественного питания;
- изучение нормативных документов, регулирующих деятельность ресторанных заведений;
- формирование представлений о маркетинговом анализе, разработке бренд-стратегий и продвижении услуг ресторана.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Использует основные методы технологических процессов производства продукции питания	Знать: основные принципы и методы технологических процессов производства продуктов питания
		Уметь: применять основные рецептур и технологический процесс производства продуктов питания
		Владеть: основными принципами технологических процессов производства продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.25 Ресторанное дело» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания			+			

Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+			
Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания			+			
Б1.О.25 Ресторанное дело		+				
Б1.О.26 Основы русской кухни		+				
Б2.О.03 (У) Технологическая практика			+			
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-4		Б1.О.25 Ресторанное дело Б1.О.26 Основы русской кухни	Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания
			Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
			Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания
			Б2.О.03 (У) Технологическая практика
			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

	часо в												
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	12	---	---	12	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	10	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	159	---	---	159	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	30	---	---	30	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	129	---	---	129	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	9	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	180	---	---	180	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	5	---	---	5	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Организация обслуживания гостей ресторан											
Тема 1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию клиентов		2							30		
Тема 2. Работа официанта: приемы общения с гостями и грамотная подача блюд			2						30		
Тема 3. Составление графика смен сотрудников ресторана и расчет заработной платы персонала			2						30		
Тема 4. Безопасность пищевых продуктов и санитария			2						19		
Раздел 2. Технологии приготовления блюд ресторанного уровня											
Тема 5. Приготовление холодных закусок и салатов			2						30		

Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	10	---	30	---	---	---	129	9	180

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Организация обслуживания гостей ресторан	
Тема 1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию клиентов	Изучение стандартов подготовки залов ресторанов перед началом рабочего дня. Студенты осваивают процесс сервировки столов, декорирования помещений, подготовку необходимого инвентаря и оборудования.
Тема 2. Работа официанта: приемы общения с гостями и грамотная подача блюд	Приемы общения с гостями и грамотная подача блюд. Основы этикета сервиса, техники продаж напитков и еды, работу с возражениями и разрешение конфликтных ситуаций.
Тема 3. Составление графика смен сотрудников ресторана и расчет заработной платы персонала	Распределение рабочей нагрузки между сотрудниками. Составление графика выходов. Расчет оплаты труда работников.
Тема 4. Безопасность пищевых продуктов и санитария	Правила хранения продуктов, методами контроля сроков годности, техникой безопасности при работе с оборудованием кухни.
Раздел 2. Технологии приготовления блюд ресторанного уровня	
Тема 5. Приготовление холодных закусок и салатов	Освоение техник нарезки продуктов, составления рецептуры холодных блюд, оформления тарелок и подачи клиентам.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Организация обслуживания гостей ресторана	Собеседование.
Тема 1. Подготовка зала ресторана к обслуживанию клиентов	Собеседование.
Тема 2. Работа официанта: приемы общения с гостями и грамотная подача блюд	Собеседование.
Тема 3. Составление графика смен сотрудников ресторана и расчет заработной платы персонала	Собеседование.
Тема 4. Безопасность пищевых продуктов и санитария	Собеседование.
Раздел 2. Технологии приготовления блюд ресторанного уровня	Собеседование.
Тема 5. Приготовление холодных закусок и салатов	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это

	подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Александров, Д.В. Основы организации деятельности предприятий ресторанного бизнеса / Д.В. Александров. — Москва : Юрайт, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-534-12345-6.
2. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова.

— Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457>

3. Гуляев, А.С. Обслуживание гостей в ресторане: учебник / А.С. Гуляев. — СПб.: ПИТЕР, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-496-03678-1.

4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193>

5. Поляков, Б.К. Маркетинговая стратегия ресторана: привлечение клиентов и увеличение прибыли / Б.К. Поляков. — Краснодар : Кубанский государственный университет, 2024. — 320 с. — ISBN 978-5-89633-123-4.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

15. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
16. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами

основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная /

письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

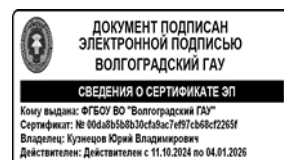
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.26 Основы русской кухни

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

А.Г. Борисова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

ознакомление с традициями, особенностями и технологиями приготовления традиционных русских блюд, формированию базовых навыков приготовления классической русской гастрономии, а также развитию умения применять полученные знания на практике.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение истории возникновения и развития русской кухни, её региональных особенностей;
- овладение базовыми техниками приготовления национальных блюд, включая супы, выпечку, мясные блюда, десерты и напитки;
- освоение специфики ингредиентов традиционной русской кухни и способов их правильного сочетания.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Использует основные методы технологических процессов производства продукции питания	Знать: основные принципы и методы технологических процессов производства продуктов питания
		Уметь: применять основные рецептур и технологический процесс производства продуктов питания
		Владеть: основными принципами технологических процессов производства продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.26 Основы русской кухни» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания						
Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания			+			

Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			+			
Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания			+			
Б1.О.25 Ресторанное дело		+				
Б1.О.26 Основы русской кухни		+				
Б2.О.03 (У) Технологическая практика			+			
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК-4		Б1.О.26 Основы русской кухни	Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания
		Б1.О.25 Ресторанное дело	Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
			Б1.О.22 Современные технологии производства продукции индустрии питания
			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
			Б1.О.13 Технология производства продукции общественного питания

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

		Распределение часов по сессиям

Вид учебной работы		Всего часов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		8	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	2	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		6	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	---	---	---	96	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		86	---	---	---	86	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни		2							12		
Тема 2. Технологические процессы русской кухни			2						12		
Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава			2						12		
Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава									12		
Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов			2						6		

Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав									10		
Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне									10		
Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания									10		
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	86	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни	изучение истоков русской кухни, факторы, повлиявшие на её формирование (география, климат, культура), эволюция от древнерусской эпохи до наших дней, типичные блюда и традиции кулинарии, региональное разнообразие русской кухни.
Тема 2. Технологические процессы русской кухни	специфика российских кулинарных техник: варка, жарка, парение, засолка, маринование, сушка, замораживание, заготовка солений и консервов, применение русской печи, уникальность технологий приготовления хлеба, супов, каш, пирогов и прочих блюд.

Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	овощные и фруктово-плодовые культуры, используемые в русской кухне (картофель, капуста, морковь, свекла, яблоки, клюква, брусника); рассматриваются их химический состав, пищевая ценность, польза для здоровья человека и значение в рационе питания россиян.
Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	зерновые культуры, традиционно применяемые в русской кухне (рожь, пшеница, овес, гречиха, рис, просо); особое внимание уделяется продуктам переработки зерна (хлебу, крупам, муке, макаронным изделиям), оценивается их вклад в рацион питания населения, раскрывается химический состав злаковых продуктов и их полезность.
Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов	ассортимент популярных молочных продуктов (молоко, сливочное масло, сметана, творог, сыр, простокваша, кефир, ряженка, варенец); подробно разбирается химический состав молочного белка, жиров, углеводов, витаминов и минералов, важность этих продуктов в питании, особенно детей и пожилых людей.
Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав	сорта рыб и мяса, используемых в русской кухне (лосось, осетр, карп, судак, говядина, свинина, баранина, птица); рассматривается их химический состав, пищевые свойства, полезные вещества и микроэлементы, такие как белки, жиры, витамины группы В, железо, цинк и другие элементы, важные для организма.
Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне	классические русские способы термической обработки продуктов (варка, запекание, копчение, соление, маринование, тушение), их преимущества и недостатки, а также влияние на вкусовые качества и сохранность полезных веществ.
Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания	совместимость традиционной русской кухни с современными представлениями о здоровом образе жизни, акцент делается на баланс белков, жиров и углеводов, наличие клетчатки, антиоксидантов и микроэлементов в продуктах русской кухни, диетические аспекты приготовления блюд, связь рациона и профилактики заболеваний.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. История возникновения и особенности русской кухни	Собеседование.
Тема 2. Технологические процессы русской кухни	Собеседование.
Тема 3. Овощные и плодовые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	Собеседование.
Тема 4. Зерновые культуры в русской кухне. Особенности химического состава	Собеседование.
Тема 5. Молочные и кисломолочные продукты. Ассортимент. Химический состав молочных и кисломолочных продуктов	Собеседование.
Тема 6. Рыба и мясо в русской кухне. Ассортимент. Химический состав	Собеседование.
Тема 7. Традиционные методы приготовления пищи в русской кухне	Собеседование.
Тема 8. Русская кулинария в контексте здорового питания	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно

	продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов. — Москва : Центрполиграф, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-9524-6123-8.
2. Калугина, Т.Ф. Кулинария русской народной кухни. Учебное пособие. — М.: Высшая школа, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-06-011254-3.
3. Чернышова, Л.Б. Русская кухня: история и традиции. — СПб.: Питер, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-4461-1853-7.
4. Костенко, Н.Л. Кухня Древней Руси: от язычества до Петра Великого. — М.: Вече, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-4484-2645-8.
5. Савватеев, А.Е. Основы рационального питания в русской кухне. — М.: Проспект, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-392-23415-6.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

17. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
18. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим

(лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

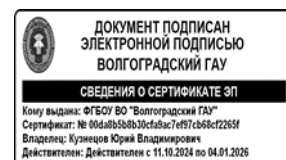
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Старший преподаватель

должность

Н.Б. Озёрина

инициалы фамилия

должность

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Доцент

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Физическая культура и здоровье»

Протокол № 10 от 23.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Т.Н. Власова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности путем применения специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, поддержание должного физического состояния организма, совершенствование психофизических способностей, необходимых в будущей профессиональной и социальной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение практических основ физической культуры, спорта и здорового образа жизни;
- овладение средствами физической культуры и спорта для оптимизации физического здоровья, физической подготовленности, профилактики психофизического утомления и профессиональных заболеваний;
- освоение и применение средств самоконтроля за самочувствием, физическим развитием и подготовленностью при выполнении физических нагрузок

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать социально-биологические основы физической культуры; основные понятия и компоненты здорового образа жизни; оздоровительное воздействие двигательной активности на функциональные системы организма и профилактику заболеваний; средства и методы базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры; методы оценки физического развития и функциональной подготовленности.
	УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь оценивать физическое развитие и функциональное состояние организма; осуществлять подбор средств физической культуры различной направленности для обеспечения: - полноценной социальной деятельности; - психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности; - снижения профессионального утомления.

	УК-7.3. Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть методами комплексной оценки физической и функциональной подготовленности, навыками составления комплексов физических упражнений различной направленности: - для обеспечения полноценной социальной деятельности; - для подготовки к будущей профессиональной деятельности; - для снятия профессионального утомления.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности						
Б1.В.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту	+	+	+			
Б1.О.12 Физическая культура и спорт	+					
Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика			+			
Б3.02. (Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы,	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

		формирующие компетенцию	
УК -7	-	Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика	Б3.02 (Д) Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	12	2	2	2	2	2	2	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия	12	2	2	2	2	2	2	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	292	58	58	58	58	26	34	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	292	58	58	58	58	26	34	---	---	---	---	---	---

[illegible]

[illegible]

Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».			2								2
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.									6		6
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.									6		6
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.									4		4
Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.									4		4
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.									4		4
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.									4		4
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».									4		4
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.									4		4
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.									4		4
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».			2								2

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.									4		4
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.									4		4
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										24	24
Итого по дисциплине		---	12	---	---	---	---	---	292	24	328

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».	Исторические этапы развития легкой атлетики. Определение понятия «Легкая атлетика». Классификация видов легкой атлетики.
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	Методы развития быстроты у легкоатлетов. Значение старта и стартового разгона в беге на короткие дистанции. Правила соревнований в беге на короткие дистанции.
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	Методы развития выносливости у легкоатлетов. Правила соревнований в беге на средние и длинные дистанции на стадионе и в легкоатлетическом манеже.
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	Правила соревнований по спортивной ходьбе. Ошибки в технике при обучении спортивной ходьбы.

	Оборудование и подготовка мест проведения соревнований по спортивной ходьбе.
Тема 5. Техника эстафетного бега.	Классификация эстафетного бега. Правила соревнований в эстафетном беге на стадионе и в легкоатлетическом манеже.
Тема 6. Техника прыжков в длину	Классификация прыжков в длину. Фазы прыжков в длину с разбега. Правила соревнований в прыжках в длину с разбега
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	Понятие акробатика. Виды акробатики. Акробатические упражнения-элементы.
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево.
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	Статические равновесия. Равновесия на обеих или одной ноге; на носках, на пятках, на колене, на голове и др. Равновесия с поднятым, отведенным, повернутым и т.п. свободным звеном тела
Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	Виды прыжков. Прыжки на двух ногах, на одной ноге. Прыжки с поворотами и без поворотов. Прыжки ноги вместе, ноги врозь. Прыжок согнув ноги, прыжки со сменой ног. Прыжковые комбинации
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	Краткая история развития настольного тенниса. Техника безопасности в зале для игры в настольный теннис. Оборудование для игры в настольный теннис (площадка, размеры и разметка стола, цвет стола, сетка). Форма (одежда) для игры в настольный теннис. Основные правила игры в настольный теннис.
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	Ракетка (сэндвич, шипы). Отличие ракетки для игры горизонтальной и вертикальной хваткой. Стойки теннисиста, применяемые шаги и перемещения во время игры.
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	Плоский удар. Краткая характеристика плоского удара. Применение плоского удара
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	Краткая характеристика ударов срезка, подрезка слева и справа. Техника выполнения ударов срезка, подрезка слева и справа. Применение ударов в игре.
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	Краткая характеристика удара накат слева и справа. Техника выполнения ударов. Применение ударов в игре.
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	Краткая характеристика подачи - подрезка слева и справа. Техника выполнения подачи - подрезка слева и справа. Применение подачи в игре.

Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по виражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	Бег с ускорением и загребавшей постановкой ноги на дорожку. Бег с высоким подниманием бедра. Семенящий бег. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени. Бег прыжковыми шагами
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	Бег с невысокой скоростью по стадиону. Бег по стадиону с ускорением по прямой и замедлением на вираже. Бег со средней скоростью. Бег по повороту беговой дорожки с различной скоростью. Бег при входе в поворот и при выходе с поворота. Набегание на финиш при различном положении туловища. Бег с разной скоростью: средняя; субмаксимальная; максимальная.
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	Медленная ходьба. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 50-60 м. Ходьба медленная и ускоренная на отрезках 100-120 м. Ходьба ускоренная на отрезках 150-200 м.
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком.
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	История возникновения и развития волейбола. Официальные правила игры. FIVB. Подсчет очков в волейболе. Техника и тактика игры в волейбол.
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	Стойка для выполнения атакующего удара или блокирования. Стойка для приёма подачи. Стойка для приёма мяча от атакующего удара или отскочившего от блока, Исходное положение для приёма мяча сверху двумя руками. Исходное положение для приёма мяча снизу двумя руками. Исходное положение для блокирования.
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.	Передача сверху двумя руками вперед, над собой, назад.
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	Приём мяча снизу двумя руками: приём подачи, приём в защите и приём передачу для атакующего удара.

Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	Подача мяча: нижняя прямая подача; верхняя прямая подача.
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	Атакующий удар: прямой атакующий удар; разбег; прыжок; удар по мячу; приземление.
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	Виды блокирования. Техника и тактика блокирования.
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперед», «углом назад».	Система игры в защите «углом вперед», «углом назад». Моделирование игровой ситуации и выполнение технических действий.
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста. Упражнения для развития: быстроты простой двигательной реакции волейболиста; скоростной выносливости; прыгучести (взрывной силы); гибкости. Комбинированная «круговая тренировка» на занятиях по волейболу. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	Краткая история возникновения и развития атлетизма. Возрастные ограничения в атлетизме. Пауэрлифтинг как вид спорта. Оборудование, основные правила. Техника безопасности при занятии пауэрлифтингом.
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	Основы выполнения упражнений с отягощениями. Техника выполнения упражнений. Оптимальные и рациональные движения. Техника безопасности при выполнении упражнений в силовой тренировке при работе с отягощениями. Выбор веса отягощения и других параметров тренировки.
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	Упражнение для трицепсов - «французский жим», бицепсов с упором в колено. Техника выполнения простых базовых упражнений для мышц пояса верхних конечностей.
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	Техника приседа со штангой на груди. Техника приседа со штангой на спине. Техника приседа со штангой с паузой.
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	Виды становой тяги. Становая тяга в различных видах спорта. Классическая становая тяга. Хват грифа. Техника выполнения становой тяги.
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	Техника жима лежа с паузой. Жим лежа с паузой на груди. Жим лежа с паузой на заданном расстоянии.

Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	Техника дожима в положении лежа. Дожим лежа с использованием различного инвентаря
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Бег на средние дистанции: - бег на 600 м; - бег на 800 м. Бег по виражу с различной скоростью. Бег при входе в поворот. Бег при выходе с поворота. Равномерный бег со средней скоростью 400 м. Бег 2000 м, 3000 м.
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	Техника прыжков в длину с места, «согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы». Имитация маховых движений и отталкивания. Прыжки в длину с места в яму с песком и с разбега
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	Упражнения на развитие силовых, скоростных, скоростно-силовых способностей, ловкости, гибкости, выносливости
Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	Исторические предпосылки развития борьбы. Основные отличия греко-римской борьбы от вольной. Основные отличия борьбы самбо от дзюдо. Основные технические элементы в борьбе. Техника безопасности на занятиях борьбой. /Исторические предпосылки развития фитнес-аэробики. Основные понятия фитнес – аэробики. Сочетание движений рук и ног. Классическая аэробика. Степ-аэробика. Техника безопасности на занятиях фитнес-аэробикой.

Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	Основные виды перемещений в борьбе: разворот или принятие положения тела под углом к атаке противника, шаг, подшаг, отшаг, шаг с подшагом, подскок, отскок, прыжок и другие. / Движения ногами в фитнес-аэробике: March, Open step, Step touch, Heel touch, Leg curl, Toe touch, Grepewine, V-step. Выполнение под музыкальное сопровождение.
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	Техника упражнения «проход в ноги» и защита от него. Имитация прохода в ноги в борцовской стойке: на правую ногу; на левую ногу. Отброс ног назад. Отброс ног в сторону. Отброс-проход. / Техника движений рук в фитнес-аэробике. Основные позиции рук. Координирование движений рук.
Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	Техника кувырков. Группировка с захватом ног. Перекаты назад в группировке. Кувырки вперед, назад, кувырок через плечо, кувырки вправо, влево. / Сочетания движений рук и ног в классической аэробике. Связки элементов в классической аэробике. Выполнение под музыкальное сопровождение.
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	Упражнения для развития силы борца. Упражнения для обучения «борцовскому мосту». / Упражнения первой части комплекса классической аэробики. Выполнение без музыкального сопровождения.
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	Упражнений для укрепления «борцовского моста» / совершенствование комплекса классической аэробики под музыкальное сопровождение.
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	Упражнения для развития гибкости, силы, «взрывной силы», выносливости борца. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы / комплекс ОФП в фитнес аэробике для развития и коррекции осанки, для развития пояса нижних и верхних конечностей, мышц брюшного пресса. Выполнение комплекса под музыкальное сопровождение.
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.	Примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по борьбе / примерный комплекс комбинированной «круговой тренировки» на занятиях по фитнес-аэробике.
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	

Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	Исторические предпосылки развития баскетбола. FIBA. Правила в баскетболе. Техника и тактика игры в баскетбол.
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	Виды стоек баскетболиста. Виды перемещений. Виды исходных положений
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	Техника поворотов вперед и назад на месте с собственным подсчетом; на месте в целом с собственным подсчетом; на месте с освобождением от опеки условного (пассивного) защитника. Техника поворотов на месте с последующим переходом в движение заданным способом.
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.	Остановки баскетболиста: имитация шагов остановки с места; удлиненный шаг – прыжок сзади стоящей ноги с приходом на всю стопу; чередование разновидностей остановки двумя шагами в ситуативных условиях.
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	Техника упражнений без предмета в баскетболе. Виды упражнений: прыжки вверх-вперед толчком одной и приземлением на одну ногу; передвижение приставными шагами; передвижения с разной скоростью; в одном и в разных направлениях; передвижение в стойке баскетболиста; остановка прыжком после ускорения; остановка в один шаг после ускорения; остановка в два шага после ускорения; повороты на месте, повороты в движении; имитация защитных действий против игрока нападения; имитация действий атаки против игрока защиты.
Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	Упражнения для развития простой двигательной реакции баскетболиста, скоростной выносливости, для развития стартовой скорости, прыгучести (взрывной силы). Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы.
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	Ведение мяча одной рукой и попеременно правой и левой руками, ведение за спиной, перед собой. Передачи мяча одной и двумя руками от груди и из-за головы
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	Техника выполнения ОРУ с мячом в движении
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	Техника выполнения бросков
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	Техника упражнений без мяча. Техника упражнений с мячом. Основы тактики игры. Учебная игра

Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	Перемещение в защитной стойке по диагонали назад. Перемещение в защите бегом. Перемещение небольшими шагами в одну и другую стороны.
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Бег по прямой 60 м. Бег с ускорением 60 м. Бег с высоким подниманием бедра и загребавшей постановкой ноги на дорожку 30 м. Бег с отведением бедра назад и захлестыванием голени 30 м. Бег прыжковыми шагами 60 м.
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	Техника кроссового бега. Кроссовый бег по пересеченной местности 2000 м., 3000 м.
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	Упражнения для развития силы, выносливости, «взрывной силы», скоростно-силовых качеств. Упражнения для укрепления мышц и связок голеностопного сустава и стопы. Комплекс ОФП.
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Введение в вид спорта «легкая атлетика».	Тестовые задания, Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы, конспект занятия
Входной контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 2. Техника бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 3. Техника бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 4. Техника спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 5. Техника эстафетного бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 6. Техника прыжков в длину	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 7. Введение в вид спорта «Акробатика»	Тестовые задания
Тема 8. Базовые элементы акробатики: перекаты, кувырки.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 9. Базовые элементы акробатики: равновесия.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

Тема 10. Базовые элементы акробатики: прыжки.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 11. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 12. Введение в вид спорта «Настольный теннис».	Тестовые задания
Тема 13. Обучение способам хватки ракетки (европейская, азиатская). Обучение стойкам теннисиста и перемещениям во время игры.	Нормативы по виду спорта
Тема 14. Обучение и совершенствование техники плоского удара.	Нормативы по виду спорта
Тема 15. Обучение и совершенствование техники ударов срезка, подрезка слева и справа.	Нормативы по виду спорта
Тема 16. Обучение и совершенствование техники удара накат слева и справа.	Нормативы по виду спорта
Тема 17. Обучение и совершенствование техники подачи подрезкой справа и слева.	Нормативы по виду спорта
Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 19. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта
Тема 20. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 21. Совершенствование техники бега в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта
Тема 22. Обучение и совершенствование техники бега с высокого старта.	Нормативы по виду спорта
Тема 23. Совершенствование техники спортивной ходьбы.	Нормативы по виду спорта
Тема 24. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта
Тема 25. Введение в вид спорта «волейбол».	Тестовые задания, Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 26. Основные стойки, передвижения и исходные положения волейболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 27. Обучение и совершенствование техники передачи мяча сверху двумя руками вперед.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 28. Обучение и совершенствование техники приёма мяча снизу двумя руками.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

Тема 29. Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 30. Обучение и совершенствование техники атакующего удара.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 31. Обучение и совершенствование техники блокирования.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 32. Обучение и совершенствование системы игры в защите «углом вперёд», «углом назад».	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 33. Развитие общей физической и специальной подготовки волейболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 34. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 35. Введение в вид спорта «атлетизм».	Тестовые задания
Тема 36. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений с отягощением.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 37. Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений для мышц рук.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 38. Обучение и совершенствование техники приседа со штангой в различных вариациях.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 39. Обучение и совершенствование техники становой тяги.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 40. Обучение и совершенствование техники жима лежа с паузой.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 41. Обучение и совершенствование техники дожима в положении лежа.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 42. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 43. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 44. Совершенствование техники прыжков в длину.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 45. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	
Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 47. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 48. Совершенствование физических качеств.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

Тема 49. Введение в вид спорта «борьба/фитнес».	Тестовые задания
Тема 50. Обучение и совершенствование: перемещений в борцовской стойке /элементов классической аэробики (движение ногами).	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 51. Обучение и совершенствование: упражнения «проход в ноги» и защиты от него/элементов классической аэробики (движения руками).	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 52. Обучение и совершенствование: разновидностей кувырков/ сочетания движений рук и ног в классической аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 53. Обучение упражнению «борцовский мост»/ изучение комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 54. Совершенствование упражнению «борцовский мост», упражнений борца для укрепления моста/ совершенствование комплекса классической аэробики.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 55. Совершенствование физических качеств борца /обучение и совершенствование комплекса ОФП в фитнес аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 56. «Круговая тренировка» на занятиях по борьбе / фитнес-аэробике.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 57. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 58. Введение в вид спорта «баскетбол».	Тестовые задания
Тема 59. Обучение и совершенствование основных стоек, перемещений и исходных положений баскетболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 60. Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 61. Обучение и совершенствование техники разновидностей поворотов.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 62. Обучение и совершенствование техники разновидностей остановок баскетболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 63. Обучение и совершенствование техники упражнений без предмета.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы

Тема 64. Совершенствование физических качеств баскетболиста.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 65. Обучение и совершенствования техники выполнения ловли и передачи мяча одной, двумя руками.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 66. Обучение и совершенствования техники выполнения ОРУ с мячом в движении.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 67. Обучение и совершенствования техники выполнения бросков.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 68. Обучение и совершенствования техники и тактики игры.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 69. Обучение и совершенствования передвижений в защите.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 70. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 71. Совершенствование техники кроссового бега.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 72. Совершенствование физических качеств скоростных и скоростно-силовых качеств, выносливости.	Нормативы по виду спорта, контрольные нормативы
Тема 73. Контроль общей физической подготовленности, физического развития и функционального состояния.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и

	категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Рабочая тетрадь по физической культуре / Т. Н. Власова, В. А. Кудинова, Е. А. Ряховская, Т. Н. Козлова; Волгоградский государственный аграрный университет. - Изд. 5-е, перераб. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2020. - 64 с. – URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/101333>.
2. Терминология физических упражнений. Правила составления комплексов: учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. А. Бондарь; Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. - 76 с.: [ил.]. - ISBN 978-5-4479-0216-2: 59,85. - URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100326>.
3. Власова, Т.Н. Краткий теоретический курс по видам спорта и системам физических упражнений: учебное пособие / Т. Н. Власова [и др.]; под общ. ред. Т. Н. Власовой; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. - 112 с. – URL: <http://lib.volgau.com/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/18277>.
4. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (волейбол): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, А.В. Чернецов, Л.И. Зуб. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2021. – 96с.
5. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (настольный теннис): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, Л.И. Зуб. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2021. – 80с.
6. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (фитнес): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, О.С. Навальная, Е.А. Пажаева. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 124 с.
7. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (баскетбол): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, Н.А. Линева, С.Ю. Линева, О.С. Навальная – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 92 с.
8. Власова, Т.Н. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (борьба): учебно-методическое пособие / Т.Н. Власова, Т.Н. Козлова, В.С. Дьяконов, Е.А. Пажаева. – Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоград ГАУ, 2022. – 88 с.
9. Власова Т.Н., Навальная О.С. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов «Элективные курсы по физической культуре и спорту». – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2023, 16 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство спорта Российской Федерации. – Режим доступа:

<https://minsport.gov.ru>

2. Библиотечно-информационные ресурсы. Волгоградская государственная академия физической культуры. – Режим доступа: <https://www.vgafk.ru/local/library-resources.php>

3. Комитет физической культуры и спорта Волгоградской области. – Режим доступа: <https://sport.volgograd.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

19. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
20. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагият.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации.

Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, нормативы по виду спорта, контрольные нормативы, конспект занятия

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
2	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал баскетбола 6 СК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи баскетбольные, фермы баскетбольные, маты гимнастические, шведская стенка, скамейки гимнастические, скалодром
3	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, зал волейбола 7 СК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	оборудование и технические средства обучения - мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи гандбольные, антенна волейбольная, сетка волейбольная, футбольные ворота, разделительная сетка, помост
4	Учебно-спортивное здание гидромелиоративного корпуса, лекционная аудитория 3 СК	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), ул. Казахская, д. 33	комплект учебной мебели, доска меловая, трибуна, оборудование и технические средства обучения – ростомер, весы напольные, ноутбук, мультимедийный проектор, стенды с наглядными пособиями
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 301 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр.	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью

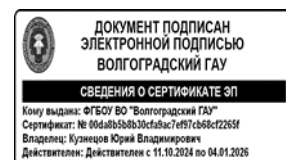
			Университетский, д. 26	подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно- образовательной среде

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

является формирование профессиональных компетенций: «владение навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов/ умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ» и «владение навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления».

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

изучение методов управления бизнесмоделированием и стартапом проекта, используемых в практической деятельности отечественных и зарубежных организаций; изучение технологий бизнес-моделирование и принятия эффективных управленческих решений в бизнес-процессах стартапа проекта; приобретение практических навыков и умений самостоятельно разрабатывать и принимать управленческие решения в сфере бизнес-моделирования и стартапа проекта.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.1. Демонстрирует навыки расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции	Знать. Способы расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции Уметь. Использовать способы расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции Владеть. навыками расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.3.1. Демонстрирует навыки проведения расчетов для проектирования производства	Знать способы проведения расчетов для проектирования производства Уметь. Использует навыки проведения расчетов для проектирования производства Владеть. Применять навыки проведения расчетов для проектирования производства

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.02 Стартap и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартap и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах					+	
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания					+	
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания					+	
Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании					+	
Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.20 Нутрициология					+	
Б1.В.236 Моделирование продуктов питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания
ПК-1	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах
ПК-1		Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания

Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		8	---	---	---	---	---	---	---	---	8	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---
Практические занятия		6	---	---	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		127	---	---	---	---	---	---	---	---	127	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		117	---	---	---	---	---	---	---	---	117	---	---	---
Промежуточная аттестация		9	---	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		9	---	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1.1. Виды стартапов								2	11		13
Тема 1.2. Мировые и российские истории успеха стартапов									10		10
Тема 1.3 Специфика проекта стартапа			2					2	11		15
Тема 2.1. Оценка финансовых затрат стартапов.									10		10
Тема 2.2. Эффективная команда стартапа		2						2	11		15
Тема 2.3. Источники финансирования стартапов									11		11
Тема 3.1. Содержание проекта			2					2	11		15
Тема 3.2. Анализ рисков стартап- проекта									10		10
Тема 3.3. Контроль календарного плана работ стартап проекта. Выход на точку безубыточности								2	11		13
Формы контроля по дисциплине:			2						10		12

курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа									11		11
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1.1. Виды стартапов	Понятие стартапа. Виды стартапов. Создание нового бизнеса или вывод на рынок нового бренда. Открытие нового направления в рамках существующего бизнеса. Территориальное расширение бизнеса — открытие филиалов и представительств. Укрепление (расширение) позиции компании на рынке (захват значительной доли рынка, повышение узнаваемости торговой марки). Реализация нетривиальных, нестандартных целей или решение задач, которые ранее в компании не решались. Условия их превращения в зрелый бизнес. Венчурный бизнес.
Тема 1.2. Мировые и российские истории успеха стартапов	Мировые и российские истории успеха стартапов. Анализ их бизнесмоделей (независимый и внутрикорпоративный варианты). Описание сложной технологической составляющей проекта. Использование «дорожных карт» технологий. Концепция Customer Development («Создание потребителя»). Бизнес-модель. Важность обратной связи с потребителями. Бизнес-модели для ИТ и интернет-проектов, телекоммуникационной отрасли, в биотехнологиях, нанотехнологиях, энергетике и фармацевтике. Бизнесмодели бутстрэппера, их ключевые элементы отличия и свойства. Выбор бизнес-модели. Цепочка ценности бизнес-модели. Проверка жизнеспособности бизнес-модели.
Тема 1.3 Специфика проекта стартапа	Специфика проектов стартапа: значимость, риск, короткий операционный цикл. Классические стадии стартапа. Фазы стартапа: инвестиционная и операционная. Бизнес-план и стартап проект общее

	и особенное. Бизнес-модель и бизнес-идея. Методы получения обратной связи от клиентов для корректировки бизнес-модели. Новые проекты в высокотехнологичных отраслях (хайтек стартап).
Тема 2.1. Оценка финансовых затрат стартапов.	Составление и анализ смет инвестиционных затрат стартапов. Оценка затрат на открытие фирмы, на производство или оказание услуг. Затраты на рыночное продвижение. Создание первоначального спроса. Организация первых продаж. Первые продажи как тестирование гипотез. Жизненный цикл 8 инновации. Инструменты малобюджетного анализа рынка. Составление маркетингового плана и маркетингового бюджета стартапа. Типовое распределение инвестиционных затрат. Расчет денежных потоков. Оценка эффективности стартаппроекта.
Тема 2.2. Эффективная команда стартапа	Расходы на команду и персонал. Эффективная команда стартапа – группа единомышленников, способная тестировать и воплощать в жизнь выбранную бизнес-модель. Как ее подобрать. Мотивация топ менеджеров. Формирование штата компании. Найм или аутсорсинг. Составление штатного расписания стартапа и затрат на ФОТ.
Тема 2.3. Источники финансирования стартапов	Типы инвесторов. Потенциальные инвесторы: фонды, венчурные капиталисты, меценаты и методы воздействия на них. Совет директоров как источник дополнительных возможностей для стартапов. Способы представления проекта инвесторам – бизнес-план, презентация инновационного проекта. Структура типовой презентации. Экспресс-методы оценки компаний. Аргументация соискателя инвестиций в пользу увеличения или сохранения его доли в компании. Сложные вопросы составления инвестиционного соглашения. Техничко-экономическая экспертиза проектов. Защита внутрикорпоративного стартапа перед лицами, принимающими решение о финансировании. Самофинансирование. Начальный бутстрэппинг.. Правила бутстрэппинга.
Тема 3.1. Содержание проекта	Содержание проекта - состав работ и результатов. Взаимосвязи операций –технологические цепочки. Ресурсы – люди, оборудование, материалы, деньги. Длительность и стоимость операций. Расписание и бюджет проекта.
Тема 3.2. Анализ рисков стартап-проекта	Анализ рисков стартап-проекта. Риски, проблемы, кризисы, форсмажоры. Категории рисков. Анализ рисков через основные характеристики рисков. Виды резервов, расчет величины резервов. Классические риски стартапов на практических примерах.

Тема 3.3. Контроль календарного плана работ стартап проекта. Выход на точку безубыточности	Контроль календарного плана работ стартап-проекта. Анализ отклонений и анализ освоенного объема. Регистрация фактов исполнения работ. Техника сдачиприемки. Отчетность мирового уровня по исполнению стартап проекта. Управление изменениями проекта. Выход на точку 9 безубыточности. План перевода стартап проекта в стадию эксплуатации. Варианты и перспективы дальнейшего развития.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1.1. Виды стартапов Тема 1.2. Мировые и российские истории успеха стартапов Тема 1.3 Специфика проекта стартапа Тема 2.1. Оценка финансовых затрат стартапов. Тема 2.2. Эффективная команда стартапа Тема 2.3. Источники финансирования стартапов Тема 3.1. Содержание проекта Тема 3.2. Анализ рисков стартап-проекта Тема 3.3. Контроль календарного плана работ стартап проекта. Выход на точку безубыточности	Доклад (сообщение), Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания,

	успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Моделирование бизнес-процессов : Конспект лекций / Золотухина

Е.Б., Красникова С.А., Вишня А.С. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 79 с.

- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/767202>

б) дополнительная литература:

1. Стартап-гайд: Как начать... и не закрыть свой интернет-бизнес:

Учебное пособие / Зобнина М.Р. - М.: Альпина Пабли., 2016. - 166 с. - Режим

доступа: <http://znanium.com/catalog/product/924028>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru

2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;

3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;

4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

21. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
22. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательна оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

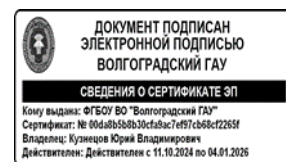
10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет «Перерабатывающие технологии и товароведение»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем
_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03. Организация питания в туристических и гостиничных комплексах

Уровень основной образовательной программы академический бакалавриат

Направление подготовки [19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»](#)

Профиль «Технология и организация ресторанного сервиса»

Форма обучения очная, заочная

Год начала освоения программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

В.Н. Павленко

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса»

Руководитель образовательной программы,

Профессор кафедры

О.А. Суторма

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 3 от « 24 » апреля 2025г.

Заведующий кафедрой

Е.А. Кузнецова

(подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 3 от « 27 » мая 2025 г.

Председатель методической

комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины Б1.В.ОД.16 «Организация питания в туристических и гостиничных комплексах» - дать будущим бакалаврам гостиничного и туристического дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие организовать ресторанный сервис в гостиничных комплексах, обеспечить качество предоставляемых услуг и эффективно управлять бизнесом.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

– ознакомление с особенностями создания и функционирования службы питания в туристических и при гостинице;

– овладение формами и методами обслуживания потребителей в предприятиях

питания в туристических и гостиничных комплексах;

– овладение специфическими методами предоставления услуг предприятий питания гостям, проживающим в туристических и гостиничных комплексах.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК-4.1 Использует различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Знать безопасные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции собственного производства
		Уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к эксплуатации технических средств
		Владеть методами определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования в процессе производства продукции предприятия питания
ОПК-5 ОПК-5.1 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК-5.1 Участвует во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания типов и классов	Знать технологические процессы производства продукции общественного питания и организации обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания
		Уметь организовать производство продукции и реализацию услуг по обслуживанию потребителей предприятия питания
ПК-7 Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля	ПК-7.1 Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	Владеть методами организации производства продукции обслуживания для различных типов и классов предприятий питания
		Знать современные подходы к анализу качества продукции и услуг предприятия питания; пути оптимизации и совершенствования деятельности на основе современных требований
		Уметь осуществлять сбор и анализ информации, касающейся эффективности

деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	индустрии питания и гостеприимства	контроля за работой производства; внедрять современные достижения в области индустрии питания
		Владеть методами разработки и внедрения сервисных инноваций в сфере производства, организации обслуживания гостей в средствах размещения
ПК-17 Способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК-17.1 Обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать способы повышения экономичности, эффективности и надёжности технологических процессов на основе планового подхода к организации деятельности производства
		Уметь осуществлять комплексную деятельность по планированию, организации, контролю производственной деятельности и вырабатываемой продукции в зависимости от типа предприятия
		Владеть способами повышения эффективности деятельности службы питания на основе рациональной организации производственных процессов

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (Б1.В..03) «Организация питания в туристических и гостиничных комплексах» (Б1. В. ДВ. 02.02) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль) «Технология и организация ресторанного сервиса».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Курсы обучения				
Индекс	Наименование	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
ОПК – 4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания						
Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания			+	+	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств			+		
					+	

Б2.П.2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой, профессиональной деятельности				+	
Б1.В.ОД. 2	Технология продукции и организация обслужи-вания кейтеринговых услуг			+	+	
Б1.В.ОД. 13	Технология производства продукции на предприя-тиях индустрии питания			+	+	
Б1.В.ОД. 14	Технология производства функциональных продуктов питания				+	
Б1.В.ОД. 16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах				+	
Б1.В.ДВ. 6.1	Технология продукции и организация социальных видов питания			+		
Б3	Государственная итоговая аттестация			+		
ОПК – 5Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях						
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+	
Б1.В.ОД. 15	Организация сетевого ресторанного сервиса				+	
Б1.В.ОД. 16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах				+	
Б1.В.ДВ. 6.2	Технология и организация производства кулинарной продукции различного назначения				+	
Б1.В.ОД. 13	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания				+	
Б1.В.ДВ. 10.1	Технология организации деятельности предприятия питания				+	
Б1.В.ОД. 14	Технология производства функциональных продуктов питания				+	

Б1.В.ДВ. 6.1	Технология продукции и организация социальных видов питания				+	
Б3	Государственная итоговая аттестация				+	
ПК-7 Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства						
Б2.У.1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений					
	и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности					
Б1.Б.28	Патентование		+			
Б1.В.ДВ. 3.2	История развития индустрии питания			+		
Б2.П.2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта организационно-управленческой, профессиональной деятельности			+		
Б1.В.ОД. 16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах				+	
Б2.П.3	Преддипломная практика				+	
Б3	Государственная итоговая аттестация				+	
ПК-17 Способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов						
Б1.В.ОД. 4	Производство продуктов питания различного назначения		+			
Б1.В.ОД. 17	Организация ресурсосберегающего производства в сфере АПК		+			
Б1.В.ДВ. 8.1	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере АПК			+	+	
Б1.В.ДВ. 8.2	Индустрия производства школьного питания			+		

Б1.Б.18	«Технология продукции общественного питания»				+		
Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания				+		
Б1.В.ОД.8	Научные основы использования основных ресурсов в производстве пищевых продуктов				+		
Б2.П.2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта, профессиональной деятельности				+	+	
Б1.В.ОД.2	Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг				+		
Б1.В.ОД.13	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания					+	
Б1.В.ОД.14	Технология производства функциональных продуктов питания					+	
Б1.В.ОД.16	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах					+	
Б1.В.ДВ.6.1	Технология продукции и организация социальных видов питания					+	
Б1.В.ДВ.6.2	Технология и организация производства кулинарной продукции различного назначения					+	
Б2.П.3	Преддипломная практика					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты

образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ОПК – 4 .	---	Б1.Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.ОД.14 Технология производства	Б3 Государственная итоговая аттестация.

		функциональных продуктов питания	
ОПК – 5	-	Б1.Б.26 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б1.В.ОД.15 Организация сетевого ресторанного сервиса	Б3 Государственная итоговая аттестация.
ПК-7	-	Б1.В.ДВ.3.2 История развития индустрии питания Б2.П.2 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта организационно- управленческой, профессиональной деятельности	Б2.П.3 Преддипломная практика Б3 Государственная итоговая аттестация
ПК-17	-	Б1.В.ОД.13 Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания Б1.В.ОД.14 Технология производства функциональных продуктов питания	Б2.П.3 Преддипломная практика

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	40								40				
Лекционные занятия	8								8				
Практические занятия													
Лабораторные занятия	32								32				

Самостоятельная работа обучающихся, всего		94								94				
Курсовая работа														
Курсовой проект														
Расчетно-графическая работа														
Контрольная работа														
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		94								94				
Промежуточная аттестация														
Зачет		0								0				
Зачет с оценкой														
Экзамен		7								7				
Общая трудоемкость	часы	144								144				
	зачетные единицы	3								3				

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Раздел 1- Введение в дисциплину	8	4		12					34		50
Тема 1 Классификация средств размещения		1		4					10		15
Тема 2 Организация службы питания при гостинице		1		4					12		15
Тема3 Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и режимы их работы		1		4					12		15
Раздел 2- Организация обслуживания в туристических и гостинечных комплексах		4		20					60		84
Тема 5 Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице		1		4					15		20
Тема 6 Организация обслуживания в		1		4					15		20

гостиничных номерах											
Тема 7 Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице		1		4					15		20
Тема 8 Организация питания и обслуживания туристов		1		4					15		20
Формы контроля по дисциплине:										3	3
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
экзамен											7
Итого по дисциплине		8		32					94	2	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1- Введение в дисциплину	
Тема 1 Классификация средств размещения	Введение. Предмет и задачи дисциплины Типы предприятий питания, их категории. Система резервирования мест в городских предприятиях питания. Виды технологического оборудования, назначение и особенности эксплуатации. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. .
Тема 2 Организация службы питания при гостинице	Специальные виды обслуживания.

	Организация и технология диетического питания в местах проживания. Сертификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания. Контроль за деятельностью ресторана.
Тема 3 Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и режимы их работы	Формирование меню, основные принципы составления. Виды меню. Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. 3.4 Организация питания пассажиров самолётов.
Тема 4 Виды питания при гостиницах	Ресторан, его нормативно–правовая база, организация складского хозяйства и снабжения продуктами. Особенности устройства и принципов работы предприятия питания. Система обслуживания посетителей как основной элемент концепции ресторанного сервиса. Гигиенические принципы планировки предприятий питания.
Раздел 2- Организация обслуживания в туристических и гостиничных комплексах	
Тема 5 Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице	Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания. Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока. Предприятия питания вне гостиниц. Роль, место и перспективы обслуживания туристов.
Тема 6 Организация обслуживания в гостиничных номерах	Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. Специальные виды обслуживания. Организация и технология диетического питания в местах проживания.
Тема 7 Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице	Банкет-коктейль: характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта. Совершенствование деятельности предприятия питания по обслуживанию туристского потока. Предприятия питания вне гостиниц. Роль, место и перспективы обслуживания туристов.
Тема 8 Организация питания и обслуживания туристов	Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов. Организация питания на водном транспорте.

	Организация питания на автотранспорте, автотуризм. Требование и санитарный контроль качества питания на транспорте.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1- Введение в дисциплину	
Тема 1 Классификация средств размещения	Собеседование
Тема 2 Организация службы питания при гостинице	Собеседование
Тема3 Общие требования к предприятиям питания при гостиницах и режимы их работы	Собеседование
Тема 4 Виды питания при гостиницах	Собеседование
Раздел 2- Организация обслуживания в туристических и гостиничных комплексах	
Тема 5 Современные формы обслуживания в предприятиях питания при гостинице	Собеседование
Тема 6 Организация обслуживания в гостиничных номерах	Собеседование
Тема 7 Организация обслуживания торжественных мероприятий в ресторане при гостинице	Собеседование
Тема 8 Организация питания и обслуживания туристов	Собеседование

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
экзамен	
«Сдал»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не сдал»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.
2. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.
3. Гойхман, О. Я. Организация и проведение мероприятий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Учебное пособие / О.Я. Гойхман. – Электр. Текст. Данные - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 250с.
4. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com>: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. – Электр. Текст. Данные – М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [http:// www. sdo.volgau.com](http://www.sdo.volgau.com) – электронно-библиотечная система.

2. [http:// www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) – электронно-библиотечная система издательства «Лань».
3. [http:// www. iprbooks.ru](http://www.iprbooks.ru) – электронно-библиотечная система «Iprbooks».
4. [http:// www. znaniyum.com](http://www.znaniyum.com) – электронно-библиотечная система научно-издатель-ского центра «Инфра – М».

периодические издания (журналы)

1. <http://library.nstu.ru/culture/o/pitanie> Питание и общество
2. <http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/rigd/Ресторанное и гостиничное дело>
3. <http://vp.geotar.ru/> Вопросы питания
4. <http://www.restoved.ru/Ресторанные ведомости>

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- 1 Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ»
- 2 Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
- 3 Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной

литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам текущего контроля по дисциплине относится собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная

форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («сдал» / «не сдал»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

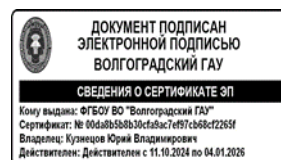
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 107км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа) главного учебного корпуса, 106км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

сформулировать у будущих выпускников программы бакалавриата объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области системного управления качеством продукции, международные стандарты по управлению качеством ИСО и ХАССП, внедрение системы менеджмента качества производимой продукции и услуг.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование у студентов целостного представления о предмете дисциплины;
- приобретение знаний в области правового и нормативного обеспечения управления качеством продукции на предприятиях общественного питания;
- приобретение студентами умений и практических навыков деятельности в области практического освоения систем менеджмента; контроля за соблюдением установленных требований, норм и правил; обобщения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области управления качеством и безопасности продуктов питания для дальнейшего использования в профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.3. Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции	Знать методы разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции
	ПК.2.4. Демонстрирует навыки проведения лабораторных исследований безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам	Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции
		Владеть навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции
		Знать методики проведения лабораторных исследований безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам
		Уметь проводить лабораторные исследования безопасности качества сырья, полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам
		Владеть навыками проведения лабораторных исследований безопасности качества сырья,

		полуфабрикатов и продукции по аттестованным методикам

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания				+		
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании				+		
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология			+			
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания				+		
Б1.В.24 Физиология питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.26 Барное дело					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			

Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2	Б1.В.10 Санитария и гигиена питания	Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
ПК-2	Б1.В.12 Пищевая микробиология	Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В.26 Барное дело
ПК-2	Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
ПК-2	Б1.В.22 Холодильная технология	Б1.В.23 Моделирование продуктов питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.24 Физиология питания	
ПК-2	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	10	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---
Практические занятия	6	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	125	---	---	---	---	---	---	125	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	115	---	---	---	---	---	---	115	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---

Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
1. Основные понятия в управлении качеством, эволюция менеджмента качества			2					2	17		21
2. Требования к качеству пищевой продукции, объекты управления качеством		2							15		17
3. Испытания, контроль, оценка качества продукции								2	15		17
4. Современные системы менеджмента организации			2					2	17		21

5. Системный и процессный подходы к управлению качеством									17		19
Формы контроля по дисциплине:		2						2	17		19
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа			2					2	17		21
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		4	6	---	---	---	---	10	115	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
1. Основные понятия в управлении качеством, эволюция менеджмента качества	Предмет и задачи дисциплины «ее значение в профессиональной подготовке студентов Технический прогресс и глобализация рынков как предпосылки развития форм и методов управления качеством продукции.
2. Требования к качеству пищевой продукции, объекты управления качеством	Управление качеством пищевой продукции – необходимое условие обеспечения ее конкурентоспособности. Определения основных терминов в области управления качеством (менеджмента качества)
3. Испытания, контроль, оценка качества продукции	Понятие, цели, объекты испытаний продукции Классификация и характеристика испытаний Измерения при контроле и испытаниях Испытательные лаборатории Понятие контроля качества продукции Классификация и характеристика видов контроля Дефекты и градация продукции по качеству Контроль и испытания на предприятиях пищевой промышленности Государственный контроль (надзор) за

	соблюдением требований технических регламентов
4. Современные системы менеджмента организации	Понятие систем менеджмента организаций Менеджмент качества (стандарты ИСО серии 9000) Экологический менеджмент (стандарты ИСО серии 14000) Системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда (стандарты ИСО серии 45000)
5. Системный и процессный подходы к управлению качеством	Системный подход к управлению качеством Процессный подход к управлению качеством Алгоритм разработки менеджмента процессов организации. Требования к результату процесса и его характеристикам.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
1. Основные понятия в управлении качеством, эволюция менеджмента качества 2. Требования к качеству пищевой продукции, объекты управления качеством 3. Испытания, контроль, оценка качества продукции 4. Современные системы менеджмента организации 5. Системный и процессный подходы к управлению качеством	Доклад (сообщение), Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении

	знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения

дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей

промышленности Электронный ресурс: учебник / Е.О. Ермолаева / И.В. Сурков / В.М. Кантере / А.Н. Австриевских. - Управление качеством на предприятиях пищевой и

перерабатывающей промышленности, 2020-05-22. - Новосибирск: Сибирское

университетское издательство, 2017. - 268 с. - Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks. - ISBN 978-5-379-02011-8, экземпляров неограничено

2. Новикова, И. В; Применение принципов ХАССП при

производстве продуктов питания: практикум / И.В. Новикова, Е.А. Коротких, А.В.

Коростелев; науч. ред. Г. В. Агафонов; Министерство образования и науки РФ ; ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ

ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 57 с.: ил. - <http://biblioclub.ru/>. - Библиогр.: с. 53-54. - ISBN 978-5- 00032-356-4, экземпляров неограничено

3. Бурова, Т. Е; Безопасность продовольственного сырья и

продуктов питания Электронный ресурс / Бурова Т. Е.: учебник. - Санкт-Петербург:

Лань, 2020. - 364 с. - ISBN 978-5-8114-3968-3, экземпляров неограничено.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsheb.ru

2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;

3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;

4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

23. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

24. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины,

подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория	Учебная аудитория для	400002, Россия, обл. Волгоградская, г.	комплект учебной мебели, доска магнитная,

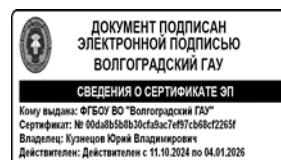
	(Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

– формирование знаний, умений, практических владений в области безопасности пищевого сырья и продуктов питания на основе систематической идентификации, оценки опасных факторов, оказывающих влияние на безопасность

продукции.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- дать обучающимся всесторонние знания об организации работ в агропромышленном комплексе с целью производства безопасного пищевого сырья

и продуктов питания.

- научить обучающихся анализировать риски и управлять опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области

разработки мероприятий по повышению эффективности при производстве и

переработке безопасного пищевого сырья и продуктов питания.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.3. Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции	Знать. основы разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции Уметь. Применять навыки разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции Владеть. Использовать навыки разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания				+		
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании				+		
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология			+			
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания				+		
Б1.В.24 Физиология питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.26 Барное дело					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы,	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

		формирующие компетенцию	
ПК-2.	Б1.В.10 Санитария и гигиена питания	Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.В.26 Барное дело
	Б1.В.12 Пищевая микробиология	Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
	Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
	Б1.В.22 Холодильная технология	Б1.В.23 Моделирование продуктов питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.24 Физиология питания	
	Б1.В.ДВ.02.02. Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б2.В.02(П)Организационно-управленческая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	10	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---

Лекционные занятия	4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Практические занятия	6	---	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	125	---	---	---	---	---	---	---	125	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	115	---	---	---	---	---	---	---	115	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		учебных занятий)									
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Значение качественного и безопасного питания как важнейшего фактора здоровья человека.								2	10		12
Тема 2. Научные и практические аспекты рационального питания.		2						2	11		15
Тема 3. Опасности микробиологического и вирусного происхождения.			2						11		13
Тема 4. Недостаток и избыток пищевых веществ.									10		10
Тема 5. Чужеродные вещества из внешней среды.								2	10		12
Тема 6. Токсины природных компонентов пищевой продукции.									12		12
Тема 7. Генномодифицированные источники пищевой продукции.			2						10		12
Тема 8. Пищевые, технологические и биологически активные добавки.		2						2	11		15

Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.									10		10
Формы контроля по дисциплине:									10		10
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа			2					2	10		14
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		4	6	---	---	---	---	10	115	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Значение качественного и безопасного питания как важнейшего фактора здоровья человека.	Актуальность обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Основные международные организации, контролирующие безопасность пищевой продукции. Законы РФ «О продовольственной безопасности Российской Федерации», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиНы. Подтверждение соответствия и стандартизация пищевой продукции.
Тема 2. Научные и практические аспекты рационального питания.	Основы физиологии питания. Культурные традиции народов и типы питания. Классические теории питания. Основные законы рационального питания. Теории и концепции питания. Достоинства и недостатки разных теорий питания

Тема 3. Опасности микробиологического и вирусного происхождения.	Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Пищевые отравления и инфекции. Классификация пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами. Условно-патогенные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Значение гигиенического контроля микробиологических показателей пищевой продукции.
Тема 4. Недостаток и избыток пищевых веществ.	Питание и пищевой статус человека. Переедание, недоедание и голод. Основные функции пищевых веществ. Физиологические нормы их потребления. Роль воды в жизнедеятельности человека и основные показатели ее безопасности. Основные факторы, влияющие на пищевую ценность продукции при хранении и переработке.
Тема 5. Чужеродные вещества из внешней среды.	Общие принципы эколого-аналитического мониторинга загрязнений окружающей среды. Основные источники загрязнения воздуха, воды и почвы. Классификация чужеродных загрязнителей. Предельно-допустимые концентрации тяжелых металлов, радионуклеидов, пестицидов в пищевых продуктах. Характеристика основных микотоксинов и эрготоксинов. Система контроля за загрязнениями пищевой продукции микотоксинами.
Тема 6. Токсины природных компонентов пищевой продукции.	Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции. Ингибиторы, лектины, авитамины, оксалаты и фитин, гликоалколоиды, цианогенные гликозиды, зобогенные вещества, токсины грибов и растений. Классификация по ядовитости. Виды отравлений
Тема 7. Генномодифицированные источники пищевой продукции.	Понятие «генномодифицированные организмы», «трансгенные организмы». Основные принципы создания трансгенных растений. Система безопасного получения, использования, передачи и регистрации генномодифицированных организмов. Биобезопасность генномодифицированных организмов. Основные этапы контроля. Значение генной инженерии в производстве пищевой продукции.
Тема 8. Пищевые, технологические и биологически активные добавки.	Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка. Гигиеническое

	регламентирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания. Схема оценки токсикологической безопасности пищевых добавок. Биологически активные добавки: понятие, классификация, значение, применение. Технологические добавки: понятие, классификация, значение, применение. Пищевые добавки: понятие, классификация, значение, применение.
Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Роль идентификации и ее основные критерии. Фальсификация пищевой продукции и ее виды. Штриховой код и его значение в идентификации качества и безопасности пищевой продукции. Характеристика основных упаковочных материалов пищевой продукции. Экологическая оценка упаковочных материалов. Методы идентификации пищевой продукции. Определение основных видов фальсификации пищевой продукции.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Значение качественного и безопасного питания как важнейшего фактора здоровья человека.	Доклад (сообщение), Собеседование.
Тема 2. Научные и практические аспекты рационального питания.	Доклад (сообщение), Собеседование.
Тема 3. Опасности микробиологического и вирусного происхождения.	Доклад (сообщение), Собеседование.
Тема 4. Недостаток и избыток пищевых веществ.	Доклад (сообщение), Собеседование.
Тема 5. Чужеродные вещества из внешней среды.	Доклад (сообщение), Собеседование.
Тема 6. Токсины природных компонентов пищевой продукции.	Доклад (сообщение), Собеседование.
Тема 7. Генномодифицированные источники пищевой продукции.	Доклад (сообщение), Собеседование.

Тема 8. Пищевые, технологические и биологически активные добавки.	Доклад (сообщение), Собеседование.
Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Доклад (сообщение), Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой,

	рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Безопасность продуктов пищевого сырья и питания [Электронный ресурс]:

курс лекций / сост. О.М. Шершнева [и др.] - Курск: Курская ГСХА, 2016.-119 с.

Линич Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 188 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

25. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
26. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «Консультант Плюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых

знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук,

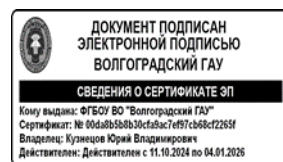
	корпуса, 106 км			акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08 Firmenный стиль предприятий питания

Уровень высшего образования Бакалавриат
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»
Форма обучения Заочная
Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград
2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

заключается в освоении обучающимися теоретических основ создания фирменного стиля предприятия, формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметнопространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна

предприятий питания;

- формирование умений и навыков позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной организации фирменного интерьера предприятия индустрии питания;

- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.2. Определяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Разработкой Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах					+	
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания					+	
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		8	---	---	---	---	---	---	---	---	8	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---
Практические занятия		6	---	---	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		96	---	---	---	---	---	---	---	---	96	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		86	---	---	---	---	---	---	---	---	86	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	---	---	---	108	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	---	---	3	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки			2					2	11		15
Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания		2						2	10		12
Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля			2					2	11		15
Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания								2	11		13
Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания			2					2	11		15

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания									10		10
Формы контроля по дисциплине:								2	11		13
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа									11		11
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	86	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки	Общие сведения о фирменном стиле предприятия общественного питания. Бренд. Брэнддинг. Понятие этики и интерьера в общественном питании. Внутренняя организация и функция интерьера. Применение новых методов строительства. Связь интерьера с организационно-технологическим процессом. Специфика интерьера. Требования к интерьеру предприятий общественного питания. Композиционно-планировочные решения интерьеров зала.
Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания	Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии. Понятие экстерьера и его влияние на фирменный стиль предприятия. Интерьер как композиция внутреннего пространства.
Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля	Основы колористики. Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов

	общественного питания. Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение.
Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания	Краткая характеристика больших стилей. Стиль в интерьере. Характеристики современных стилевых направлений в интерьере. Модные тенденции современности. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП). Анализ УТП известных предприятий питания мира. Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем предприятия питания. Элементы фирменного стиля. Фирменный дизайн меню и карты вин
Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания	Этапы проектирования фирменного стиля предприятия питания. Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия питания. Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.). Фитодизайн в интерьере. Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола.
Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	Имидж предприятия общественного питания. Атрибуты фирменного стиля – совокупность товарного знака, цветовое и графическое оформление деловых бумаг и рекламных материалов. Имиджевая реклама и пабдик рилейшнз в ресторанном бизнесе. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Концепции позиционирования. Ключевые компетенции предприятия общественного питания. Формирование бренда предприятия питания – отличная кухня, особенный сервис, необычная атмосфера, хорошая маркетинговая поддержка.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания Тема 6.	Доклад (сообщение), Собеседование.

Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях

б) основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5- 394-03803-7. - Текст: электронный. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1091555>

в) дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

27. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
28. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».

2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий

обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук,

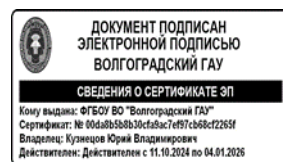
	корпуса, 106 км	промежуточной аттестации		акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у студентов знаний о традициях питания и особенностях кухни в

различных странах мира; обучение основам приготовления национальных блюд и правилам составления меню в соответствии с международными стандартами.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- усвоение знаний о технологических принципах организации кухни в различных странах мира, профессиональной этике сотрудников сферы питания в европейской и азиатской культурах, международной профессиональной терминологии, современном кухонном оборудовании и инвентаре;
- выработка базовых навыков приготовления блюд различных кухонь мира в соответствии с международными стандартами;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.2. Определяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь. Определяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть. Применяет требования к разработке Технических заданий на проектирование продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах					+	
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания					+	
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.ВД.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ВД.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	

Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	Б1.В.ВД.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания
ПК-1	Б1.В.ВД.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах
ПК-1		Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	Б1.В.08 Firmenный стиль предприятий питания
ПК-1		Б1.В.13 Персонализированное питание	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
ПК-1		Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
ПК-1		Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1		Б2.В.01(П) Технологическая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы		Всего часов	Распределение часов по сессиям											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		8	---	---	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Практические занятия		6	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		127	---	---	---	---	---	---	127	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		117	---	---	---	---	---	---	117	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	144	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---

емкос ть	единиц ы													

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1 Питание-компонент общечеловеческой материальной культуры			2					2	15		19
Тема 2 История и этапы развития традиций питания		2						2	14		18
Тема 3 Пища и -изящное искусство									14		14
Тема 4 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.			2					2	15		19
Тема 5 Туризм и национальная культура питания								2	14		16

Тема 6 Основные компоненты материальной культуры.			2						15		17
Формы контроля по дисциплине:							2	15			17
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								15			15
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1 Питание-компонент общечеловеческой материальной культуры	Питание-главное условие существования человека. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
Тема 2 История и этапы развития традиций питания	Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Тема 3 Пища и изящное искусство	Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане).
Тема 4 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира	Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.
Тема 5 Туризм и национальная культура питания.	Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.
Тема 6 Основные компоненты материальной культуры.	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1 Питание-компонент общечеловеческой материальной культуры Тема 2 История и этапы развития традиций питания Тема 3 Пища и -изящное искусство Тема 4 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира Тема 5 Туризм и национальная культура питания. Тема 6 Основные компоненты материальной культуры.	Доклад (сообщение), Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но

	сопровожающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- 1 Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. — Москва: Юрайт, 2025 — 349 с.
- 2.Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — Москва: Юрайт, 2025 — 179 с.
3. Севастьянов, Д.В. Страноведение и международный туризм: учебник для вузов / Д.В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025 — 317 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;

4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

29. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
30. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория	Учебная аудитория для	400002, Россия, обл. Волгоградская, г.	комплект учебной мебели, доска магнитная,

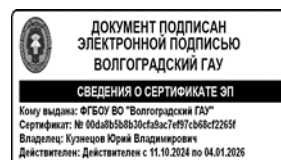
	(Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	проведения учебных занятий	Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10 Санитария и гигиена питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Заключается в формировании у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности в различных сферах деятельности, особенно в пищевой промышленности, общественном питании, медицине и других отраслях, связанных с условиями труда и жизнедеятельности человека.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Изучение норм и правил гигиены – ознакомление с санитарными требованиями к предприятиям, оборудованию, персоналу и технологическим процессам.

Профилактика заболеваний – обучение методам предотвращения инфекционных, паразитарных и других болезней, связанных с нарушением санитарных норм.

Контроль качества – освоение методов санитарно-гигиенического контроля сырья, продукции, воды, воздуха, почвы и других факторов окружающей среды.

Гигиена труда и личная гигиена – изучение правил соблюдения личной гигиены работниками, особенно в пищевой отрасли и медицине.

Нормативно-правовая база – ознакомление с законодательными актами, СанПиНами, ГОСТами и международными стандартами в области гигиены.

Экологическая безопасность – рассмотрение вопросов влияния экологических факторов на здоровье человека и способы минимизации вредного воздействия.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.1. Демонстрирует владение контролем технологических параметров и режимов производства продукции	Знать: способы контроля технологических параметров и режимов производства продукции
		Уметь: применять методы контроля технологических параметров и режимов производства продукции
		Владеть: контролировать технологические параметры и режимы производства продукции

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.10 Санитария и гигиена питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания				+		
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании				+		
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология			+			
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания				+		
Б1.В.24 Физиология питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.26 Барное дело					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Организационно-управленческая практика				+		
21.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-2	Б1.В.10 Санитария и гигиена питания	Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
ПК-2	Б1.В.12 Пищевая микробиология	Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В.26 Барное дело
ПК-2	Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании	21.В.03(П) Преддипломная практика
ПК-2	Б1.В.22 Холодильная технология	Б1.В.23 Моделирование продуктов питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.24 Физиология питания	
ПК-2	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б2.В.01(П) Организационно-управленческая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа	18	---	---	---	---	10	8	---	---	---	---	---	---

обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего														
Лекционные занятия		6	---	---	---	---	4	2	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		12	---	---	---	---	6	6	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		221	---	---	---	---	94	127	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		20	---	---	---	---	10	10	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		201	---	---	---	---	84	117	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		13	---	---	---	---	4	9	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		9	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	252	---	---	---	---	108	144	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	7	---	---	---	---	3	4	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания. Тема 1. Понятие биологической безопасности сырья.		2	2						15		19
Тема 2. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.			2					2	14		18
Тема 3. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья..			2						15		17
Раздел 2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов. Тема 4. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов								2	14		16
Тема 5. Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.		2							15		17

Тема 6. Диоксины и диоксиноподобные соединения.			2					2	14		18
Тема 7. Полициклические ароматические углеводороды.									14		14
Тема 8. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.			2						15		17
Тема 9. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.									14		14
Тема 10. Микотоксины.									14		14
Тема 11. Пищевые добавки.		2							14		16
Тема 12. Трансгенные пищевые продукты.								2	14		16
Формы контроля по дисциплине:									14		14
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа			2					2	15		19
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		6	12	---	---	---	---	20	201	13	252

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)

Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания.	
Тема 1. Понятие биологической безопасности сырья.	Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Основные факторы, определяющие биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, биологическая цепь. Токсичность, классификация веществ по признаку токсичности. Базисные (основные) показатели токсичности: предельно допустимая концентрация (ПДК), допустимое суточное потребление (ДСП), допустимая суточная доза (ДСД). Последствия воздействия токсикантов на организм человека (аллергенное, канцерогенное, мутагенное, тератогенное). Комбинированное действие токсикантов (антагонизм-эффект и синергизм-эффект). Санитарная охрана и экспертиза сырья и пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы, этапы ее проведения и результаты (продукты съедобные и несъедобные, стандартные и нестандартные, фальсифицированные, суррогатные, их дальнейшее использование).
Тема 2. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.	Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания. Роль стандартизации, метрологии и сертификации в совершенствовании контроля безопасности сырья и продовольственных товаров. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Роль международных организаций в решении вопросов безопасности продуктов питания (Организация Объединенных Наций, Пищевая и Сельскохозяйственная организация (ФАО), Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), Комиссия по правилам изготовления пищевых продуктов (Codex Alimentarius) и др.).
Тема 3. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.	Белки. Биологическая ценность животных белков, незаменимые аминокислоты. Липиды. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, стерины, коэффициент эффективности

	метаболизациииэссенциальных жирных кислот (КЭМ). Углеводы. Моно-, олиго- и полисахариды, пищевые волокна. Органические кислоты. Витамины. Водно- и жирорастворимые витамины. Витаминная недостаточность (гипо- и авитаминозы), причины. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы.
Раздел 2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов .	
Тема 4. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.	Основные представления о радиоактивности, виды излучений, единицы измерения радиоактивности. Возможные пути загрязнения радионуклидами сырья и пищевых продуктов: космическое излучение; естественные радионуклиды; искусственные радионуклиды, образовавшиеся в результате человеческой деятельности; радиоактивные отходы; радиоактивные вещества, используемые в медицине, технике, сельском хозяйстве. Роль ядерных испытаний в загрязнении окружающей среды и продуктов питания. Воздействие радиации на организм человека. Выведение радионуклидов из организма. Меры предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. Профилактика радиоактивного воздействия. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных, имеющих радиационные поражения. Проведение радиометрических исследований.
Тема 5. Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.	Причины загрязнения сырья и продуктов питания металлами: отходы промышленных предприятий, выхлопные газы автотранспорта, неконтролируемое применение пестицидов и удобрений, разработка полезных ископаемых и др. Отличительные особенности металлических загрязнений, зависимость организма человека от воздействия металлов и их концентрации. Токсиколого-гигиеническая характеристика наиболее токсичных металлов. Свинец. Ртуть. Кадмий. Мышьяк. Медь, цинк, железо. Олово. Алюминий.
Тема 6. Диоксины и диоксиноподобные соединения.	Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями сырья и продуктов питания: производство

	пестицидов, пластмасс, бумаги; отходы металлургии, деревообрабатывающей и целлюлозно-бумажной промышленности; сжигание мусора и др. Биологическое действие на человека и животных (мутагенное, тератогенное, канцерогенное), кумулятивные свойства.
Тема 7. Полициклические ароматические углеводороды.	Поступление полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в окружающую среду: абиотические процессы, техногенные источники (сгорание нефтепродуктов, угля, дерева, мусора и др.). Представители ПАУ: 3,4-бенз(а)пирен, дибенз(а)пирен, холантрен, перилен, фенантрен, пирен, флуорантен, антрацен и др.
Тема 8. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.	Пестициды. Общие сведения и роль в современном растениеводстве. Классификация пестицидов: по природе и химической структуре (хлорорганические – ХОС, фосфорорганические – ФОС, карбаматы, ртутьорганические – РОС, медьсодержащие соединения и др.), токсичности (сильнодействующие, высокотоксичные, среднетоксичные и малотоксичные вещества), степени кумуляции (обладающие сверхкумуляцией, выраженной умеренной и слабо выраженной кумуляцией), стойкости (очень стойкие, умеренно стойкие и малостойкие вещества), назначению (инсектициды – истребление насекомых, зооциды – уничтожение грызунов, фунгициды – уничтожение грибов, гербициды – уничтожение сорняков и др.). Санитарно-токсикологическая оценка пестицидов. Опасность пестицидов, характеризующихся «неблагоприятной триадой»: высокой устойчивостью во внешней среде, выраженными кумулятивными свойствами, способностью выделяться с молоком лактирующих животных и кормящих матерей. Характеристика основных групп пестицидов. Неблагоприятные последствия применения пестицидов. Накопление пестицидов в продуктах животноводства. Меры по сокращению остаточного количества пестицидов в сырье. Контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. Регуляторы роста растений 8

	(РРР). Эндогенные (фитогормоны) и экзогенные (синтетические) РРР. Цели и эффективность применения синтетических РРР. Неблагоприятное воздействие синтетических РРР на организм человека. Удобрения. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Необходимость применения удобрений в сельском хозяйстве. Классификация удобрений: азотные, фосфорные, калийные, бактериальные, микроудобрения, комплексные и др. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов избыточными количествами удобрений. Содержание нитратов в растительном сырье и продуктах питания. Причины избыточного накопления нитратов.
Тема 9. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.	Антибиотики. Использование в ветеринарной практике. Ассортимент, преимущества над другими препаратами. Производство кормовых антибиотиков (гризин, кормогризин, бацитрацин и др.). Роль кормовых антибиотиков в стимулировании роста сельскохозяйственных животных: повышение аппетита; прирост веса; возможность сокращения расхода корма на единицу привеса за счет лучшего использования питательных веществ корма; сокращение гибели молодняка в результате предупреждения расстройств пищеварения и других заболеваний. Гормональные препараты. Цель применения. Природные и синтетические препараты.
Тема 10. Микотоксины.	Понятие о пищевых микотоксикозах, их отличия от бактериальных токсикозов. Классификация микотоксинов: высокотоксичные (афлатоксины, охратоксины, патулин, спородесмин и др.), среднетоксичные (цитринин, глиотоксин, аспергилловая кислота и ее производные и др.), малотоксичные (гризеофурен, виридин, кротоцин, фузариновая кислота и др.). Методы обработки сырья, пищевых продуктов и кормов для детоксикации (механические, физические, химические).

Тема 11. Пищевые добавки.	Гигиенические принципы нормирования. Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок по назначению (красители, консерванты, антиоксиданты, стабилизаторы консистенции и т. д.). Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Основные документы.
Тема 12. Трансгенные пищевые продукты.	Цель создания трансгенных (генетически модифицированных) продуктов. Ведущие производители продуктов из генетически модифицированных источников (ГМИ). Продукты генной инженерии: устойчивые к гербицидам сельскохозяйственные растения; растения, устойчивые к различным фитопатогенам и насекомым-вредителям; растения с улучшенными потребительскими свойствами; растения, устойчивые к стрессовым факторам; «съедобные вакцины»; трансгенные животные. Оценка потенциального риска трансгенных растений. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ в России. Основные законодательные акты. Гигиенический контроль пищевой продукции, изготовленной из ГМИ.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания. Тема 1. Понятие биологической безопасности сырья. Тема 2. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания. Тема 3. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья. Раздел 2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов. Тема 4. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов. Тема 5. Металлические	Доклад (сообщение), Собеседование.

загрязнения сырья и продуктов питания. Тема 6. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Тема 7. Полициклические ароматические углеводороды. Тема 8. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве. Тема 9. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве. Тема 10. Микотоксины. Тема 11. Пищевые добавки. Тема 12. Трансгенные пищевые продукты.	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,

приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Шкала оценивания	Критерии оценки

Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков

	(отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Вопросы общей гигиены: учебное пособие /И.А. Гатило, Ю.Н. Голодников, Н.И. Кучерко, В.А. Смирнова, А.В. Сохияев, А.А. Позднякова. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2023.
2. Гигиена: учебное пособие. Том 1 / Б.Д. Минаев, Ю.Н. Голодников, Н.И. Кучерко и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2018.
3. Гигиена: учебное пособие. Том 2 / Б.Д. Минаев, Ю.Н. Голодников, Н.И. Кучерко и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2018.
4. Дезинфекция и стерилизация в стоматологии: учебное пособие /И.А. Гатило, А.В. Ермаков, И.В. Ковальчук, Ю.Н. Голодников и др. -Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2023
5. Санитарно-гигиенические требования к организации стоматологической клиники и размещению рентгенологического оборудования. Гигиена труда врача-стоматолога: учебное пособие /А.В. Ермаков, О.А. Балабан, Т.Л. Кобылкина, Л.А. Иванова, С.В. Сирак, И.А. Гатило,и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2021
6. Санитарно-гигиенические требования к организации стоматологической помощи: учебное пособие /А.В. Ермаков, О.А. Балабан, Т.Л. Кобылкина, Л.А. Иванова, С.В. Сирак, И.А. Гатило и др. - Ставрополь: Изд-во СтГМУ, 2021
7. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям:учебное пособие/ А.А.Королев, Е.И. Никитенко. - М.:ГЭОТАР Медиа, 2019.-272 с.:ил.
8. Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг. Руководство к практическим занятиям:учебное пособие/П.И.Мельниченко, В.И.Архангельский, Н.А.Ермакова и до.:под ред. П.И.Мельниченко.-М.:ГЭОТАР-Медиа,2020.-160с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

31. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

32. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательным оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После

усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета / экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета / экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено») / По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория	Учебная аудитория для	400002, Россия, обл. Волгоградская, г.	комплект учебной мебели, доска магнитная,

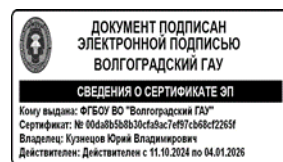
	(Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	проведения групповых и индивидуальных консультаций	Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

установленным стандартам.

Повышение операционной эффективности – оптимизация процессов закупок, производства, логистики и обслуживания.

Соблюдение нормативных требований – проверка выполнения санитарных, трудовых и финансовых норм.

Увеличение прибыльности – анализ финансовых показателей, минимизация затрат и повышение рентабельности.

Развитие клиентоориентированности – оценка удовлетворённости потребителей и корректировка работы на основе обратной связи.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Разработка системы показателей (KPI) для оценки эффективности департаментов (например, себестоимость блюда, скорость обслуживания, уровень отходов).

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК.4.1. Осуществляет организацию контроля бизнес-процессов	Знать: методы организации контроля бизнес-процессов Уметь: использует методы организации контроля бизнес-процессов Владеть: применяет методы организации контроля бизнес-процессов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс

ПК-4. Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания						
Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания					+	
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-4		Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	Б1.В.11 Контроль и оценка деятельности департаментов предприятий питания
ПК-4			Б2.В.03(П) Преддипломная практика
ПК-4			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках	8	---	---	---	---	---	---	---	---	---	8	---	---

учебных занятий), всего													
Лекционные занятия		2	---	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---
Практические занятия		6	---	---	---	---	---	---	---	---	6	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		132	---	---	---	---	---	---	---	---	132	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		122	---	---	---	---	---	---	---	---	122	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---
Зачет		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	144	---	---	---	---	---	---	---	---	144	---	---
	зачетные единицы	4	---	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование	Сесс	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч	Итого

разделов и/или тем дисциплины		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом		2	2					2	16		22
Тема 2. Организация работы ресторана								2	15		17
Тема 3. Управление человеческими ресурсами									16		16
Тема 4. Операционное управление рестораном								2	15		17
Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана									15		15
Тема 6. Финансовое управление рестораном								2	15		17
Формы контроля по дисциплине:			2						15		17
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа			2					2	15		19
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	122	4	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом	История развития ресторанного бизнеса: основные этапы и тенденции. Основные понятия и определения в управлении ресторанным бизнесом: ресторан, кафе, бар, фастфуд и т.д. Роль и место управления в ресторанном бизнесе: задачи и функции менеджера. Основные форматы и концепции ресторанов: от фастфуда до премиум-класса. Выбор концепции и формата ресторана: анализ рынка, целевой аудитории и конкуренции. Разработка меню и напитков: принципы составления и обновления. Расположение и планировка ресторана: факторы выбора места и зонирование пространства. Дизайн интерьера и оформление: создание комфортной атмосферы и привлекательного внешнего вида. Найм и обучение персонала: формирование команды и развитие профессиональных навыков сотрудников. Мотивация и стимулирование персонала: системы оплаты труда и поощрения. Разрешение конфликтных ситуаций: методы и техники управления конфликтами. Организация работы кухни: планирование производства, контроль качества и обеспечение безопасности продуктов. Маркетинг и продвижение ресторана: исследование рынка, определение целевой аудитории и разработка стратегии привлечения клиентов.
Тема 2. Организация работы ресторана	Введение в организацию работы ресторана: основные понятия, определения и задачи. Этапы развития ресторанного бизнеса и их особенности. Основные форматы и концепции ресторанов. Выбор концепции, формата и стратегии развития ресторана. Расположение и планировка ресторана.

	Дизайн интерьера и оформление ресторана. Менеджмент ресторана: функции, задачи и роли. Найм и обучение персонала. Организация работы кухни. Маркетинг и продвижение ресторанов. Финансовое управление рестораном: бюджетирование, анализ и оптимизация издержек, принятие инвестиционных решений. Обеспечение качества услуг и соответствие стандартам безопасности. Разрешение конфликтных ситуаций. Взаимодействие с государственными органами. Адаптация к изменениям и использование инноваций в управлении ресторанами.
Тема 3. Управление человеческими ресурсами	Введение в управление человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе. Основные этапы развития управления персоналом в ресторанах. Роль и функции HR-специалистов в ресторанной сфере. Принципы планирования персонала в ресторанах. Процесс найма, отбора и адаптации сотрудников в ресторане. Обучение и развитие персонала в ресторане, программы повышения квалификации. Оценка и аттестация персонала, определение KPI для сотрудников ресторана. Мотивация и стимулирование работников ресторана, методы поощрения. Разрешение трудовых конфликтов и управление стрессом в ресторанном коллективе. Управление эффективностью работы персонала в ресторане. Формирование корпоративной культуры в ресторане, HR-брендинг. Современные HR-технологии в ресторанном бизнесе, автоматизация HR-процессов. HR-аналитика, оценка результатов работы HR-специалистов и их вклада в успех ресторана. Взаимодействие HR-отдела ресторана с другими подразделениями и внешними партнерами. Этические и правовые аспекты работы HR-специалиста в ресторане.
Тема 4. Операционное управление рестораном	Основные этапы операционного управления ресторанами. Процесс планирования работы ресторана. Организация работы кухни, разработка меню и контроль качества блюд. Найм персонала, обучение и развитие сотрудников. Управление обслуживанием клиентов, разрешение конфликтов и жалоб. Маркетинговая стратегия ресторана, реклама и продвижение. Финансовое управление рестораном, анализ расходов и доходов.

	Обеспечение безопасности и соблюдение санитарных норм. Автоматизация процессов управления рестораном с помощью современных технологий.
Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана	Определение целевой аудитории и позиционирование ресторана. Разработка маркетинговой стратегии. Выбор каналов продвижения. Проведение рекламных кампаний и акций. Использование интернетмаркетинга для привлечения клиентов. Оценка эффективности маркетинговых мероприятий. Особенности маркетинга в условиях кризиса. Современные тренды и инновации в продвижении ресторанов. Автоматизация маркетинга с использованием цифровых технологий.
Тема 6. Финансовое управление рестораном	Основы бухгалтерского учета и финансового анализа в ресторанном бизнесе. Бюджетирование и планирование расходов ресторана. Управление доходами и ценообразование. Привлечение инвестиций и управление заемным капиталом. Оценка эффективности финансовой деятельности ресторана. Управление рисками и предотвращение банкротства. Налогообложение и оптимизация финансовых потоков. Автоматизация финансового учета и анализа с использованием цифровых технологий.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Введение в управление ресторанным бизнесом Тема 2. Организация работы ресторана Тема 3. Управление человеческими ресурсами Тема 4. Операционное управление рестораном Тема 5. Маркетинг и продвижение ресторана Тема 6. Финансовое управление рестораном	Доклад (сообщение), Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1.Палий Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле [Электронный ресурс]:учебное пособие. -

Донецк: Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2023. -

115 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701886>

2.Акимова Н.А., Соколов А.Ю. Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Электронный

ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2020. - 202 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/934004>

3.Топольник В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве [Электронный ресурс]:учебное

пособие. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. - 240 с. – Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/170485>

4.Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022.

- 248 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341>

5.Палий Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва,

Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 144 с. – Режим доступа:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201>

6.Крупина Н. Н. Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов: методические

указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис»

направленность (профиль) «Управление гостиничной и ресторанной деятельностью»
[Электронный

ресурс]:методическое пособие. - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет

(СПбГАУ), 2021. - 44 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690606>

7. Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. Организация производства и логистика

предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж:

Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 121 с. – Режим доступа:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru

2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;

3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;

4. Электронно-библиотечная система «Znanium.com» – www.znanium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

33. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

34. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины,

подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета с оценкой. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета с оценкой (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета с оценкой выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.13 Персонализированное питание

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

Суторма О.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24.04.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Кузнецова Е.А.

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Ефремова Е.Н.

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также подготовка к разработке программ для индивидуального питания.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучение законов влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, определение пути легкого усвоения пищи, переработки, утилизации и выведения из организма, а также мотивов выбора пищи человеком и механизмы влияния этого выбора на его здоровье;
- приобретение теоретических знаний по составу компонентов, содержащихся в продовольственном сырье растительного и животного происхождения, (макро – - микронутриенты, физиологические функциональные ингредиенты;
- получение знаний о биологических и медицинских последствиях недостатка и избытка компонентов пищи;
- овладение методами исследования фактического питания различных групп населения;
- формирование навыков научно обосновывать разработку новых продуктов питания.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.13 Персонализированное питание» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах					+	
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания					+	
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

ПК-1	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания
ПК-1	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания	Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах
ПК-1		Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания
ПК-1		Б1.В.13 Персонализированное питание	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
ПК-1		Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
ПК-1		Б1.В.21 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1		Б2.В.01(П) Технологическая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---

Лекционные занятия	2	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---
Практические занятия	2	---	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	100	---	---	---	---	---	---	---	100	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	90	---	---	---	---	---	---	---	90	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Зачет	4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	---	108	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	3	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч			Итого
		Контактная работа (в рамках	Самостоятельная работа обучающихся	Промежуточная аттестация	

		учебных занятий)									
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Тема 1 Понятие персонализированного питания								2	10		12
Тема 2 Современные подходы к составлению рационов питания		2							10		12
Тема 3 Понятие нутригеномики								2	10		12
Тема 4 Понятие нутригенетики			2						10		12
Тема 5 Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человек								2	10		12
Тема 6 Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания									10		10
Тема 7 Технология персонализированных продуктов питания								2	10		12
Формы контроля по дисциплине:									10		10
курсовая работа, курсовой проект,								2	10		12

расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	90	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1 Понятие персонализированного питания Тема 2 Современные подходы к составлению рационов питания Тема 3 Понятие нутригеномики Тема 4 Понятие нутригенетики Тема 5 Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человек Тема 6 Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания Тема 7 Технология персонализированных продуктов питания	

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1 Понятие персонализированного питания Тема 2 Современные подходы к составлению рационов питания Тема 3 Понятие нутригеномики Тема 4 Понятие нутригенетики Тема 5 Фенотип и генотип. Их роль в составлении рациона питания человек Тема 6 Классификация продукции предназначенной для составления индивидуальных рационов питания Тема 7	Доклад (сообщение), Собеседование.

Технология персонализированных продуктов питания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Питание, продлевающее жизнь [Электронный ресурс]: рецепты читателей с комментариями специалистов, - Мюнхен: Profit Medien GmbH, 2014. - 444 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/325239/info>

2. Хрундин Д. В., Романова Н. К., Китаевская С. В., Решетник О. А. Общественное питание: мир в твоей тарелке [Электронный ресурс]: учебное пособие, - Казань: КГТУ, 2011. - 86 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/229688/info>

3. Константинов А. А. Дальневосточная кухня. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: - Хабаровск: Хворов А. Ю., 2014. - 280 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/279695/info>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

35. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
36. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую

важность тех или иных теоретических положений; б) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: доклад (сообщение), собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у

обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

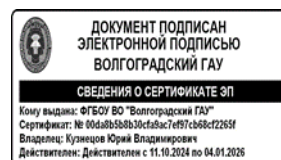
№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025

Автор:

Доцент

должность

О.П. Седова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Зенина

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование у обучающихся знаний, умений и практических навыков по организации мучного и кондитерского производства в общественном питании для ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- знакомство с основными понятиями организации производства;
- освоение процессов организация производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- освоение процессов организация производства кондитерской продукции;
- освоение процессов организация производства макаронных изделий.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.1.4. Демонстрирует навыки организации рабочих мест	Знать организацию мучного и кондитерского производства в общественном питании, необходимые при ведении технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе организации рабочих мест
		Уметь использовать знания организации мучного и кондитерского производства в общественном питании при ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе организации рабочих мест
		Владеть практическими навыками организации мучного и кондитерского производства в общественном питании при ведении технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе организации рабочих мест

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.03 Организация питания в туристических и гостиничных комплексах					+	
Б1.В.04 Зарубежная кулинария				+		
Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания					+	
Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира				+		
Б1.В.13 Персонализированное питание				+		
Б1.В.14 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании				+		
Б1.В.22 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания				+		
Б1.В.26 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			

Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-1	Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.04 Зарубежная кулинария	Б1.В.06 Основы финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.09 Традиции и культура питания народов мира	Б1.В.08 Фирменный стиль предприятий питания
			Б1.В.13 Персонализированное питание
			Б1.В.22 Сервисная деятельности на предприятиях общественного питания
			Б1.В.26 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
			Б2.В.01(П) Технологическая практика
			Б2.В.03(П) Преддипломная практика

			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	8	---	---	---	---	---	---	8	-- -	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	---	---	2	-- -	---	---	---	---
Практические занятия	6	---	---	---	---	---	---	6	-- -	---	---	---	---
Лабораторные занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	96	---	---	---	---	---	---	96	-- -	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Контрольная работа	10	---	---	---	---	---	---	10	-- -	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	86	---	---	---	---	---	---	86	-- -	---	---	---	---

Промежуточная аттестация	4	---	---	---	---	---	---	4	-- -	---	---	---	---
Зачет	4	---	---	---	---	---	---	4	-- -	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Экзамен	---	---	---	---	---	---	---	---	-- -	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	108	-- -	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	3	-- -	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					Промежуточная аттестация	
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Основы организация производства на предприятиях общественного питания	7	1	4						40		45

Тема 1. Основные понятия организации производства
Тема 2. Производственные процессы на предприятиях общественного питания
Тема 3. Производственная мощность. Типы производства.
Тема 4. Организация и управление технологическим процессом в производстве
Раздел 2. Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
Тема 5. Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
Тема 6. Полуфабрикаты для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
Тема 7. Технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

[illegible]

Тема 8. Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий			2						12		14
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	7							10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	86	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Основы организация производства на предприятиях общественного питания	
Тема 1. Основные понятия организации производства	Понятие и сущность организации производства. Функции организации производства.
Тема 2. Производственные процессы на предприятиях общественного питания	Понятие «производственное предприятие». Свойства производственной системы. Направления деятельности производственного предприятия. Производственный процесс, виды производственных процессов. Принципы организации производства. Производственный цикл.
Тема 3. Производственная мощность. Типы производства.	Понятие производственной мощности предприятия. Организационные типы производства (массовое, серийное, единичное).
Тема 4. Организация и управление технологическим процессом в производстве	Методы организации производства. Производственная стратегия предприятия. Организация технологического процесса. Управление технологическим процессом в производстве.
Раздел 2. Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Тема 5. Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства	Сырье для производства хлебобулочных изделий. Сырье для производства кондитерских изделий. Сырье для производства макаронных изделий. Основные и вспомогательные

хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	материалы для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
Тема 6. Полуфабрикаты для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Полуфабрикаты для производства хлебобулочных изделий. Полуфабрикаты для производства кондитерских изделий. Полуфабрикаты для производства макаронных изделий.
Тема 7. Технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Технологические процессы производства кондитерских изделий. Технологические процессы производства макаронных изделий.
Тема 8. Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Процессы организации и управления производством хлебобулочных изделий. Процессы организации и управления производством кондитерских изделий. Процессы организации и управления производством макаронных изделий.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Основы организация производства на предприятиях общественного питания	
Тема 1. Основные понятия организации производства	Собеседование.
Тема 2. Производственные процессы на предприятиях общественного питания	Собеседование.
Тема 3. Производственная мощность. Типы производства.	Собеседование.
Тема 4. Организация и управление технологическим процессом в производстве	Собеседование.
Раздел 2. Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	
Тема 5. Сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.
Тема 6. Полуфабрикаты для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.
Тема 7. Технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.
Тема 8. Процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153560>
- Литвяк, В. В. Хлеб и хлебопечение : учебное пособие для вузов / В. В. Литвяк, Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 520 с. — ISBN 978-5-507-49797-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430115>
- Осипова, Г. А. Технологический расчет при проектировании макаронных фабрик : учебно-методическое пособие / Г. А. Осипова, Т. В. Мальченко. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 101 с. — ISBN 978-5-9929-1388-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/409571>

4. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50490-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/439889>
5. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130577>.
6. Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / М. К. Садыгова, А. Р. Абушаева, Л. В. Андреева [и др.]. — Саратов : Вавиловский университет, 2024. — 157 с. — ISBN 978-5-00207-549-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/450392>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-справочные и поисковые системы – Rambler, Yandex, Google;
2. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsheb.ru
4. Электронно-библиотечная система «Лань» - www.e.lanbook.com;
5. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «АнтиПлагат.ВУЗ»
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»
3. Справочно-правовая система «ЭПС Система ГАРАНТ»
4. Справочно-правовая система «СПС КонсультантПлюс»

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательным образом оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
2	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
3	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 210 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска меловая
4	Главный учебный	Помещение для самостоятельной	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт	комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с

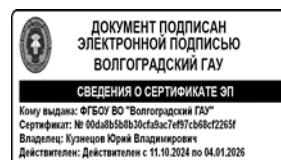
	комплекс, 301 Д	работы обучающихся	Университетский, д. 26	возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно- образовательной среде Организации.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Старший преподаватель

должность

А.Г. Борисова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

формирование профессиональных компетенций будущих специалистов в области проектирования эстетически привлекательных, функциональных и комфортных пространств заведений общепита, соответствующих современным требованиям дизайна интерьера и технологии обслуживания гостей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- освоение теоретических основ архитектурно-дизайнерского проектирования помещений предприятий общественного питания различного формата (рестораны, кафе, бары, столовые);
- изучение особенностей разработки концепции интерьера заведения исходя из целевой аудитории, стиля кухни, форматов обслуживания и ценовой категории;
- формирование навыков эргономического анализа пространства, оптимального расположения оборудования и мебели, выбора отделочных материалов и элементов декора.
- развитие умения проектировать помещения, соблюдая требования санитарии, гигиены и безопасности труда, обеспечивая доступностью для маломобильных групп населения.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Использует основные методы технологических процессов производства продукции питания	Знать: основные принципы и методы технологических процессов производства продуктов питания
		Уметь: применять основные рецептур и технологический процесс производства продуктов питания
		Владеть: основными принципами технологических процессов производства продуктов питания

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания					+	
Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании					+	
Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.20 Нутрициология					+	
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК-3		Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания
		Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания

		Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании
			Б1.В.20 Нутрициология
			Б1.В.23 Моделирование продуктов питания
			Б2.В.01(П) Технологическая практика
			Б2.В.03(П) Преддипломная практика
			Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

[illegible]

Контрольная работа		10	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		84	---	---	---	---	---	84	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся					
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа		
			Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины							
Тема 1. Основы дизайна интерьера ресторана		2						5		

[illegible]

Тема 14. Организация рабочего места персонала									4		
Тема 15. Архитектурна я специфика заведений общепита									4		
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен											
Итого по дисциплине		4	6	---	---	---	---	10	84	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Основы дизайна интерьера ресторана	Определение понятия «интерьер ресторана». Факторы, влияющие на выбор стиля и концепции помещения. Основные термины и определения дизайна интерьера: композиция, пространство, пропорции, масштаб. Правила размещения мебели и оборудования в ресторане.
Тема 2. Функциональное зонирование пространства	Классификация типов предприятий общественного питания по вместимости и типу обслуживания. Методика разделения зала ресторана на зоны: входная зона, основная столовая зона, зона отдыха, кухня, санузлы, служебные помещения. Требования к площади и удобству передвижения внутри ресторана.

Тема 3.Цветовая палитра и освещение	Влияние цветовой гаммы на восприятие атмосферы и настроение гостей. Психологическое воздействие отдельных цветов на аппетит и эмоциональное состояние человека. Световое оборудование: типы светильников, способы подсветки поверхностей и предметов интерьера.
Тема 4.Материалы и отделочные покрытия	Свойства и виды отделочных материалов для стен, полов, потолков и декоративных элементов интерьера ресторана. Антивандальная отделка, огнестойкость, экологичность материалов. Способы ухода за поверхностями различного типа.
Тема 5.Эргономика и комфорт посетителей	Требования к расстановке мебели и оборудованию для удобства гостей. Нормы санитарии и гигиены. Высота и ширина проходов, размер столов и стульев. Оптимальное расстояние между посадочными местами.
Тема 6.Стили оформления помещений	Описание популярных стилей интерьера ресторанов: классический, современный минимализм, лофт, арт-деко, эко-стиль, хай-тек. Преимущества и недостатки каждого стиля применительно к различным видам предприятий общепита.
Тема 7.Проектирование зон обслуживания гостей	Принципы проектирования зоны приёма заказов, кухонной зоны, гардероба, санузлов. Регламентировка норм доступности и комфорта для всех категорий гостей, включая маломобильных групп населения.
Тема 8.Создание уникального образа заведения	Методы разработки фирменного стиля ресторана: концепция бренда, логотип, слоган, меню, униформа сотрудников. Пример успешного проекта концептуально разработанного ресторана.
Тема 9.Этнические мотивы в дизайне интерьера	Использование народных мотивов и символов в интерьере. Примеры реализации этностилей в заведениях общественного питания (русская, китайская, мексиканская, индийская кухня). Национальные орнаменты, узоры, цветовые решения и детали декора.
Тема 10. Тенденции современного ресторанного дизайна	Актуальные направления и стили оформления интерьера ресторана в 2020-е годы. Микротренды, характерные для конкретных видов заведений (кафе быстрого

	питания, кофейни, бары, рестораны высокой кухни).
Тема 11. Компьютерное моделирование интерьера	Применение компьютерных программ для создания виртуальных моделей интерьера (AutoCAD, ArchiCAD, SketchUp). Этапы работы над проектом: построение чертежей, разработка трехмерных макетов, подбор цветовых схем и материалов.
Тема 12. Экологические требования к дизайну	Выбор экологически чистых материалов и энергоэффективных осветительных приборов. Организационные мероприятия по снижению негативного воздействия деятельности ресторана на окружающую среду.
Тема 13. Психология восприятия интерьера гостями	Факторы, влияющие на впечатление посетителей от интерьера ресторана. Методы анализа реакции аудитории на различные стилистические решения и приемы оформления интерьера.
Тема 14. Организация рабочего места персонала	Правила оснащения рабочих мест официантов, администраторов, менеджеров ресторана. Удобство расположения рабочих станций и хранения инвентаря.
Тема 15. Архитектурная специфика заведений общепита	Особенности архитектуры зданий, предназначенных для размещения объектов общественного питания. Варианты перепланировки существующих помещений под нужды ресторана. Требования нормативных документов к устройству интерьеров и внешних фасадов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Основы дизайна интерьера ресторана	Собеседование.
Тема 2. Функциональное зонирование пространства	Собеседование.
Тема 3. Цветовая палитра и освещение	Собеседование.
Тема 4. Материалы и отделочные покрытия	Собеседование.

Тема 5.Эргономика и комфорт посетителей	Собеседование.
Тема 6.Стили оформления помещений	Собеседование.
Тема 7.Проектирование зон обслуживания гостей	Собеседование.
Тема 8.Создание уникального образа заведения	Собеседование.
Тема 9.Этнические мотивы в дизайне интерьера	Собеседование.
Тема 10. Тенденции современного ресторанного дизайна	Собеседование.
Тема 11. Компьютерное моделирование интерьера	Собеседование.
Тема 12. Экологические требования к дизайну	Собеседование.
Тема 13. Психология восприятия интерьера гостями	Собеседование.
Тема 14. Организация рабочего места персонала	Собеседование.
Тема 15. Архитектурная специфика заведений общепита	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и

	категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Барабанщиков В.Б. «Интерьер ресторана: проектирование и оформление». — М.: Академия, 2021.
2. Вернер Э.Ф. «Основы дизайнерского творчества в интерьере ресторана». — СПб.: Питер, 2022.
3. Ивлиев П.С. «Организация внутреннего пространства предприятия общественного питания». — Челябинск: Южно-Уральский институт управления и экономики, 2020.
4. Соловьева Е.Ю. «Психология цвета и света в оформлении ресторана». — Москва: Инфра-М, 2023.
5. Холостова Е.Д. «Эргономика и безопасность в заведениях общественного питания». — Саратов: Саратовский гос. техн. ун-т, 2022.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnsnb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

37. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
38. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых

знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук,

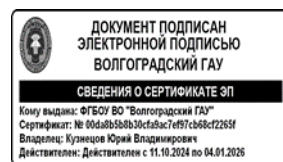
	корпуса, 107 км			акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная аудитория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 213 км	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, компьютер, акустическая система.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 Нутрициология

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у обучающихся системных знаний о роли питания в поддержании здоровья, профилактике заболеваний и оптимизации физического и умственного потенциала человека на основе современных научных данных.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- Изучить состав пищи и биологическую роль нутриентов (БЖУ, витамины, минералы, фитонутриенты)
- Освоить принципы физиологии пищеварения и метаболизма
- Освоить методы составления индивидуальных рационов для разных возрастных/физиологических групп
- Изучить роль питания в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний (ожирение, СД 2 типа, анемии)
- Разрабатывать рекомендации по коррекции пищевого поведения

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.3.1. Демонстрирует навыки проведения расчетов для проектирования производства	Знать: Основные понятия нутрициологии: нутриенты, биоактивные вещества, эссенциальные факторы питания. Классификацию и функции макронутриентов (БЖУ) и микронутриентов (витамины, минералы). Физиологию пищеварения и метаболические пути преобразования нутриентов. Современные научные представления о роли микробиома в питании. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для разных групп населения. Принципы составления сбалансированного рациона (пирамиды питания, тарелка здоровья). Методы оценки нутритивного статуса (клинические, антропометрические, лабораторные).

	ПК.3.2. Осуществляет проведение испытаний, внедрение и применение инновационных технологий	Уметь: Анализировать состав пищевых продуктов по маркировке и базам данных (USDA, Роспотребнадзор). Рассчитывать индивидуальную потребность в БЖУ, калориях, микронутриентах. Составлять персонализированные рационы для разных возрастных и профессиональных групп. Разрабатывать рекомендации по коррекции пищевого поведения. Оценивать эффективность популярных диет (кето, палео, интервальное голодание).
	ПК.3.3. Владеет навыками математического моделирования технологических процессов производства	Владеть: Технологиями составления меню с учетом нутритивного баланса. Способностью разрабатывать профилактические нутритивные программы. Основами нутрициологической грамотности для просветительской работы.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.20 Нутрициология» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						

Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания					+	
Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания					+	
Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании					+	
Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания			+			
Б1.В.20 Нутрициология					+	
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.01(П) Технологическая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
ПК - 3	Б1.В.17 Менеджмент и маркетинг в общественном питании	Б1.В.02 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
	Б1.В.19 Дизайн интерьеров предприятий общественного питания	Б1.В.16 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б1.В.23 Моделирование продуктов питания		

Контрольная работа		10	---	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		90	---	---	---	---	---	---	---	90	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	---	---	---	---	4	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоемкость	часы	108	---	---	---	---	---	---	---	108	---	---	---
	зачетные единицы	3	---	---	---	---	---	---	---	3	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

[illegible]

Тема 2. Физиология пищеварения и обмена веществ		2							18		20
Тема 3. Рациональное питание и нормы потребления			2						18		20
Тема 4. Современные проблемы питания									18		18
Тема 5. Практическая нутрициология									18		18
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа	9							10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен	9									4	4
Итого по дисциплине		2	2	---	---	---	---	10	90	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Тема 1. Основы нутрициологии	1. Предмет, цели и задачи нутрициологии. Отличие от диетологии. 2. Основные нутриенты: белки, жиры, углеводы, их классификация и функции. 3. Микронутриенты: витамины, минералы, их роль в организме. 4. Вода и электролиты: значение для метаболизма.
Тема 2. Физиология пищеварения и обмена веществ	1. Процесс пищеварения: этапы, ферменты, роль органов ЖКТ.

	2. Метаболизм макронутриентов: пути превращения и усвоения. 3. Гормональная регуляция пищевого поведения (лептин, грелин, инсулин). 4. Микробиом кишечника и его влияние на нутритивный статус.
Тема 3. Рациональное питание и нормы потребления	1. Принципы сбалансированного питания (пирамида питания, тарелка здоровья). 2. Нормы потребления БЖУ, витаминов и минералов для разных групп населения. 3. Энергетический баланс: расчет суточной калорийности. 4. Особенности питания при физических нагрузках, стрессе, беременности.
Тема 4. Современные проблемы питания	1. Пищевые добавки: классификация, влияние на здоровье. 2. Непереносимость и аллергии: глютен, лактоза, гистамин. 3. Нарушения пищевого поведения (анорексия, булимия, орторексия). 4. Влияние ультрапереработанных продуктов на организм.
Тема 5. Практическая нутрициология	1. Методы оценки нутритивного статуса (анализы, антропометрия, дневники питания). 2. Составление индивидуального рациона: примеры и расчеты. 3. Разбор кейсов: коррекция дефицитов, подбор БАДов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Тема 1. Основы нутрициологии	Собеседование.
Тема 2. Физиология пищеварения и обмена веществ	Собеседование.

Тема 3. Рациональное питание и нормы потребления	Собеседование.
Тема 4. Современные проблемы питания	Собеседование.
Тема 5. Практическая нутрициология	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для академического бакалавриата/ И.В.Васильева, Л.В.Беркетова.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 235 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN978-5-534-16046-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530345>.
- 2.Новокшанова, А.Л. Пищевая химия: учебник для вузов/ А.Л.Новокшанова.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 307с.— (Высшее образование).— ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519932>.
3. Тель, Л.З. Нутрициология: учебник: учебник / Л.З. Тель. - Москва: Литтерра, 2016. - 544 - 978-5-4235-0214-0. - Текст: непосредственный.
4. Здоровый образ жизни. Рациональное питание: учебно-методическое пособие / составители: Т. В. Харевич, Н. А. Пиунова, П. М. Якименко. - Здоровый образ жизни. Рациональное питание - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2010. - 64 с.
5. Улыбина, Ю. Н. Золотой ус. Лечебное питание / Ю. Н. Улыбина,. - Золотой ус. Лечебное питание - Москва: РИПОЛ классик, 2007. - 64 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – www.znaniy.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относится: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного	Учебная аудитория для проведения	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и

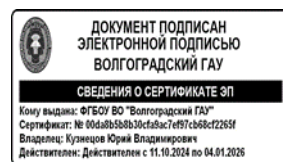
	типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	текущего контроля и промежуточной аттестации	Университетский, д. 26	технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.23 Моделирование продуктов питания

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технологии перерабатывающих и пищевых производств»

Протокол № 15 от 24 апреля 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Кузнецова

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

изучение основополагающих принципов моделирования и производства продуктов питания, в том числе, функционального назначения, удовлетворяющих потребности человека в пищевых веществах и энергии, с учетом сбалансированности состава и физиологических функций биологически активных веществ.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование базовых знаний в области методов моделирования продуктов питания
- формирование практических навыков решения технологических задач с целью осуществления полной переработки ингредиентов
- формирование практических навыков изготовления продукта высокого качества с минимальной себестоимостью.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК.2.1. Демонстрирует владение контролем технологических параметров и режимов производства продукции	Знать: методы контроля технологических параметров и режимов производства продукции
	ПК.2.2. Осуществляет анализ свойств сырья и полуфабрикатов	Уметь: осуществлять анализ свойств сырья и полуфабрикатов
	ПК.2.3. Владеет навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции	Владеть: навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.23 Моделирование продуктов питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов						
Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания				+		
Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания				+		
Б1.В.10 Санитария и гигиена питания			+			
Б1.В.12 Пищевая микробиология			+			
Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании				+		
Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров			+			
Б1.В.22 Холодильная технология			+			
Б1.В.23 Моделирование продуктов питания				+		
Б1.В.24 Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов				+		
Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания					+	
Б1.В.26 Барное дело					+	
Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств			+			
Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания			+			
Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика				+		
Б2.В.03(П) Преддипломная практика					+	
Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы,	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию

		формирующие компетенцию	
ПК - 2	Б1.В.22 Холодильная технология	Б1.В.05 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Б1.В.25 Инновационные технологии производства продукции индустрии питания
		Б1.В.07 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Б1.В.26 Барное дело
		Б1.В.10 Санитария и гигиена питания	Б2.В.03(П) Преддипломная практика
		Б1.В.12 Пищевая микробиология	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
		Б1.В.15 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
		Б1.В.18 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	
		Б1.В.24 Управление качеством и безопасность пищевых продуктов	
		Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств	
		Б1.В.ДВ.02.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	
		Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего	8	---	---	---	---	---	---	8	---	---	---	---	---
Лекционные занятия	2	---	---	---	---	---	---	2	---	---	---	---	---
Практические занятия	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия	6	---	---	---	---	---	---	6	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего	127	---	---	---	---	---	---	127	---	---	---	---	---
Курсовая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно-графическая работа	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа	10	---	---	---	---	---	---	10	---	---	---	---	---
Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины	117	---	---	---	---	---	---	117	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация	9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---
Зачет	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен	9	---	---	---	---	---	---	9	---	---	---	---	---

Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур	2						14		16
Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.		2					14		16
Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.		2					14		16
Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом		2					61		63
Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.		2					14		16

Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.									14		14
Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом									16		16
Тема 8 Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленным составу и качеству.										17	
Формы контроля по дисциплине:	7										
курсовая работа, курсовой проект, расчетно- графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен	7									9	9
Итого по дисциплине		2	---	6	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых продуктов	

Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.	Определение понятий "проектирование продуктов питания" и "методологии проектирования продуктов питания". Современная классификация растительного сырья и пищевых продуктов из растительного сырья, их пищевая, биологическая и энергетическая ценность. Комбинированные пищевые продукты (ККП) и аналоги пищевых продуктов: определение КПП, преимущества производства. Принципы пищевой комбинаторики.
Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур	Основные принципы проектирования ПП: системность, комплексность, последовательность, вариантность, нормативность, безопасность. Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения.
Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.	Общая характеристика современных источников пищевого сырья (растительное, животное, минеральное) и продуктов питания (пищевая, биологическая и энергетическая ценность, биологическая эффективность), в том числе с учетом ориентации на потребителя (продукты общего, функционального и специализированного назначения). Применение пищевых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания. Способы, этапы и формы внесения функциональных ингредиентов в пищевой продукт. Выбор вида упаковки и упаковочных материалов.
Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.	Обогащение пищевых продуктов: приоритетные направления разработок, принципы и методы обогащения. Обеспечение показателей сбалансированности новых продуктов по составу белков, жиров, витаминов и минеральных веществ. Проектирование рецептур пищевых продуктов на основе медико-биологических требований. Научные концепции проектирования пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Обоснование группы и вида

	продукта, обоснование технологических параметров. Примеры разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными составом и свойствами (масложировая продукция, хлебобулочные и кондитерские изделия, пищевые концентраты, безалкогольные напитки). "Золотое правило" разработчиков.
Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	
Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.	Классификация пищевых масс и продуктов по структуре и консистенции. Ингредиентный состав и функционально-технологические свойства сырья. Структурообразователи. Функционально-технологические свойства белоксодержащих препаратов, их значение в формировании качества готовых продуктов. Пищевая ценность и технологические свойства гидроколлоидов и эмульгаторов. Управление свойствами и составом пищевых продуктов: возможности регулирования структуры, химического состава (включая биологическую и энергетическую ценность, биологическую эффективность). Понятия «синергизм», «антагонизм», «аддитивность» и «дублирующее действие». Моделирование состава продуктов с учетом взаимодействия компонентов пищевого сырья, технологических и обогащающих добавок.
Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.	Критерии оптимальности рецептурного состава. Примеры применения прикладных компьютерных программ в оптимизации рецептур многокомпонентных продуктов питания.
Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом	Методологические подходы к проектированию рецептур многокомпонентных продуктов питания. Алгоритм разработки рецептурной смеси продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов.
Тема 8 Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленному составу и качеству.	Современные требования к обеспечению качества продуктов питания. Требования к качеству и безопасности продуктов функционального и специализированного назначения. Способы прогнозирования качества новых продуктов питания из растительного сырья. Выбор критериев идентификации. Определение интегрального

	и комплексного показателей проектируемых пищевых продуктов из растительного сырья. Технология испытаний новых продуктов с заданными составом и свойствами: анализ показателей нутриентной адекватности, эффективности и пищевой безопасности. Разработка сопроводительной документации, порядок сертификации и декларирования новых продуктов.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1 Теоретические и практические основы моделирования рецептур пищевых продуктов	Собеседование.
Тема 1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.	Собеседование.
Тема 2. Современные подходы к проектированию продуктов питания с заданными свойствами и составом. Принципы и методы моделирования рецептур	Собеседование.
Тема 3. Ингредиентный состав разрабатываемых продуктов питания с заданными свойствами и составом. Сохранение пищевой ценности продуктов.	Собеседование.
Тема 4. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Разработка рецептур и технологий с ориентацией на категорию потребителей.	Собеседование.
Раздел 2 Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом	Собеседование.
Тема 5. Управление свойствами и составом пищевых продуктов. Прогноз и обеспечение пищевой и технологической совместимости компонентов. Корректирующие мероприятия.	Собеседование.
Тема 6. Проектирование пищевых продуктов со сложным сырьевым составом.	Собеседование.

Тема 7. Оптимально сбалансированные варианты рецептур продуктов из растительного сырья с заданными свойствами и составом	Собеседование.
Тема 8 Интегрированные подходы к обеспечению качества новых продуктов. Оценка соответствия продуктов заявленным составу и качеству.	Собеседование.

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине

«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118619>
2. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457>
3. Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности: учебное пособие / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-1984-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168908>
4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КеМГУ, 2019. — 262 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193>
5. Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств: учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека - www.cnshb.ru
2. ЭБС «Лань» - www.e.lanbook.com;
3. Электронная библиотека «eLibrary.ru» - www.elibrary.ru;
4. Электронно-библиотечная система «Znaniium.com» – www.znaniium.com

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Ан-тиПлагиат.ВУЗ».
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система «Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система СПС «КонсультантПлюс».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или

сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: собеседование.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
2	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 107 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
3	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
4	Учебная лаборатория (Лекционного типа), здание главного учебного корпуса, 106 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи.
5	Читальный зал, главный учебный комплекс, 302 корпус Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования (далее - вуз) в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- 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.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде	Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой

		обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы.
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов.

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения						
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	
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							
Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки		+					
Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны		+					
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+						
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+						
Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				+			

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	Б1.2.ДВ.27.1 Основы гражданской обороны	Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б4.1.1 Ознакомительная практика		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа обучающихся с	14	---	---	---	14	---	---	---	---	---	---	---	---

преподавателем (в рамках учебных занятий), всего														
Лекционные занятия		6	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		8	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		90	---	---	---	90	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно- графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		80	---	---	---	80	---	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Общая трудоем- кость	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---	---
	зачетные единиц- ы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.											
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.		2							6		7
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.									6		8
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.			2						4		5
Раздел 2. Строевая подготовка.											
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.			2						4		5

Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.											
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.								4		6	
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.		2						8		10	
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.			2					6		7	
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.											
Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.		2					2	4		7	
Тема 9. Основы общевойскового боя.								4		5	

Тема 10. Основы инженерного обеспечения.									4		5
Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.									4		5
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.											
Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.		2						2	4		7
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.			2						4		5
Раздел 6. Военная топография.											
Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.								2	2		2

[illegible]

Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.									2		2
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине		8	10	---	---	---	---	10	76	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	
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.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы. Обязанности разводящего, часового.
Раздел 2. Строевая подготовка.	
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: "Становись", "Равняйсь", "Смирно", "Вольно", "Заправиться". Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Движение строевым шагом в составе подразделения. Повороты в движении. Движение в составе взвода. Управление подразделением в движении.
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки АК-74 и РПК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, состав, боевые свойства РПГ-7. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74, РПК-74 и подготовка их к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению.
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных

	стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием. Выполнение норматива № 1 курса стрельб из стрелкового оружия.
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	
Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	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.
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Цели и основные задачи инженерного обеспечения частей и подразделений. Назначение, классификация инженерных боеприпасов, инженерных заграждений и их характеристики. Полевые фортификационные сооружения: окоп, траншея, ход сообщения, укрытия, убежища.
Тема 11. 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.
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	
Тема 12. 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.
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты.
Раздел 6. Военная топография.	
Тема 14. 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.
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте.
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	
Тема 16. 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.
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	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.
Раздел 9. Правовая подготовка.	
Тема 18. 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.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.	Тестовые задания
Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.	Тестовые задания
Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.	Тестовые задания
Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	Тестовые задания
Раздел 2. Строевая подготовка.	Тестовые задания
Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.	Тестовые задания
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	Тестовые задания
Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	Тестовые задания
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений.	Тестовые задания

Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	Тестовые задания
Тема 9. Основы общевойскового боя.	Тестовые задания
Тема 10. Основы инженерного обеспечения.	Тестовые задания
Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.	Тестовые задания
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Тема 12. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.	Тестовые задания
Тема 13. Радиационная, химическая и биологическая защита.	Тестовые задания
Раздел 6. Военная топография.	Тестовые задания
Тема 14. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.	Тестовые задания
Тема 15. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.	Тестовые задания
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения.	Тестовые задания
Тема 16. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.	Тестовые задания
Раздел 8. Военно-политическая подготовка.	Тестовые задания
Тема 17. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	Тестовые задания
Раздел 9. Правовая подготовка.	Тестовые задания
Тема 18. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Военная доктрина Российской Федерации. <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70730556/>
2. Сборник общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. <https://vuc.pnzgu.ru/vuc.pnzgu.ru/page/48091>
3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18260/
4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военно-служащих» (с изменениями и дополнениями). https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_18853/
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
<https://base.garant.ru/72298992/>
7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.
https://www.zinref.ru/000_uchebniki/05599_voenoe_delo/008_00_03_boevoi_ustav_vedenie_bo_a_chast_3_2005/000.htm
8. Огневая подготовка: учебное пособие / Л.С. Шульдешов В.А., Родионов, В.В, Углянский. – Москва : КНОРУС, 2020, 216 с. 21 https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/279/2783794.pdf
9. Строевая подготовка: учебник / И.М. Андриенко, А.А. Котов, А.В. Моисеев, Е.В. Смирнов, И.В. Шпильной. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://azon.market/image/catalog/v_1/product/f16/258/2576891.pdf
10. Общевоинская подготовка: учебник / В.Ю. Микрюков. – Москва: КНОРУС, 2017.
https://vk.com/wall-130222524_1172
11. Вооружение военной техника Сухопутных и воздушно-десантных войск: учебное пособие/ П.А. Дульнев, В.И. Литвененко, О.С. Таненя – Москва: КНОРУС, 2020. 374 с.
<https://armourbook.com/other/toie/141959-vooruzhenie-i-voennaya-tehnika-suhoputnyh-ivozdushno-desantnyh-voysk-voennaya-podgotovka.html>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство обороны Российской Федерации – <http://www.mil.ru>
2. Российская электронная библиотека. <http://elibrary.ru>

Возможно использование учебно-методических материалов и интернет-ресурсов, определяемых вузом.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

39. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
40. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагиат. ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
2	Учебная лаборатория (Лекционного	Учебная аудитория для проведения	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место

	и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	групповых и индивидуальных консультаций	Университетский, д. 26	преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь, проектор, экран), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные). Приборы для радиационного контроля: ДП-64, ДП-5, ДП-22, ИД-1, дозиметр-радиометр МКС-15Д, ДКГ-РМ1604, приборы для контроля химического заражения: ВПХР, УГ-2; противогаз ГП-5, тренажер сердечно-легочной реанимации «Антон»
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-

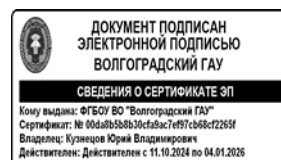
				образовательной среде университета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Автор:

Доцент

должность

Д.В. Сёмин

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель

образовательной программы,

Профессор

должность

О.А. Суторма

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности»

Протокол № 11 от 15.05.2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

М.А. Садовников

инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета

Протокол № 10 от 27.05.2025 г.

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

Формирование у студентов системных знаний организационно-правовых норм, а также организационно-технических способов гражданской защиты территорий и населения от воздействия оружия массового поражения и обычных средств поражения, чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, содействие развитию активной гражданской позиции по организации защиты населения в процессе будущей профессиональной деятельности.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
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-8.1. Идентифицирует угрозы (опасности) природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, определяет возможные негативные последствия данных угроз (опасностей), формирует культуру безопасного и ответственного поведения к окружающей среде	Знать основные опасности природного, антропогенного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека, а также пожаров, чрезвычайных ситуаций и пути их предупреждения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты, использует приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.	Уметь принимать самостоятельные решения по определению возможных негативных последствий при реализации угроз и опасностей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения						
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
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							
Б1.2.ДВ.27.1 Основы военной подготовки		+					
Б1.2.ДВ.27.2 Основы гражданской обороны		+					
Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	+						
Б4.1.1 Ознакомительная практика	+						
Б2.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+			

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-8	Б1.1.11 Безопасность жизнедеятельности	Б1.2.ДВ.27.1 Основы гражданской обороны	Б2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Б4.1.1 Ознакомительная практика		

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Всего	Распределение часов по семестрам											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

		часо в											
Контактная работа обучающихся с преподавателем (в рамках учебных занятий), всего		14	---	---	---	14	---	---	---	---	---	---	---
Лекционные занятия		6	---	---	---	6	---	---	---	---	---	---	---
Практические занятия		8	---	---	---	8	---	---	---	---	---	---	---
Лабораторные занятия		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельная работа обучающихся, всего		90	---	---	---	90	---	---	---	---	---	---	---
Курсовая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Курсовой проект		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Расчетно- графическая работа		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Контрольная работа		10	---	---	---	10	---	---	---	---	---	---	---
Самостоятельно е изучение тем (разделов) дисциплины		80	---	---	---	80	---	---	---	---	---	---	---
Промежуточная аттестация		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет		4	---	---	---	4	---	---	---	---	---	---	---
Зачет с оценкой		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Экзамен		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Обща я трудо- емкос ть	часы	108	---	---	---	108	---	---	---	---	---	---	---
	зачетны е единиц ы	3	---	---	---	3	---	---	---	---	---	---	---

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Семестр	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч									Итого
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно- правовое обеспечение гражданской обороны.		2						2	8		12
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакомероприятий для населения.			2						10		12
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.		2						2	8		12

Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.			2					2	8		12
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.			2						10		12
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.		2							10		12
Раздел 7. Защитные сооружения гражданской обороны.			2					2	8		12
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.								2	18		19
Формы контроля по дисциплине:											
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа											
зачет, зачет с оценкой, экзамен										4	4
Итого по дисциплине		6	8	---	---	---	---	10	80	4	108

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Введение. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны. История гражданской обороны в России. Роль, задачи и место гражданской обороны в системе обеспечения безопасности населения в военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны. Роль, задачи и место гражданской обороны в системе обеспечения безопасности населения в мирное и военное время. Структура, основные принципы организации и ведения гражданской обороны.
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Организация, содержание и проведение аварийно -спасательных и других неотложных работ в очагах поражения, а также в условиях ЧС мирного и военного времени. Организация и проведение эвакуационных мероприятий. Эвакуационные комиссии, их задачи, состав и порядок создания. Содержание и проведение аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и ЧС. Эвакуация людей и грузов материальных ценностей, оборудования при угрозе и во время ЧС. Сигналы оповещения, оповещение "Внимание всем!"
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Ядерное оружие. Радиационные опасности. Ядерное оружие и его общая характеристика. Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушная ударная волна, световое излучение, проникающая радиация. Лучевая болезнь. Радиоактивное заражение местности. Радиоактивное загрязнение местности. Радиационная защита. Дезактивация. Правила поведения и действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие. Химическое оружие, как химическая опасность. Классификация отравляющих

	веществ. Аварийно химически опасные вещества. Аварийно химически опасные объекты. Химическая защита. Дегазация. Правила поведения и действия населения в очагах химического заражения. Бактериологическое (биологическое) оружие. Основы поражающего действия бактериологического (биологического) оружия. Обычные средства поражения. Фугасные, осколочные, шариковые, кумулятивные и бронебойные боеприпасы. Боеприпасы объемного взрыва. Зажигательное оружие. Высокоточное оружие.
Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Средства индивидуальной защиты органов дыхания и средства индивидуальной защиты кожи: противогазы, респираторы, противопыльные тканевые маски, ватно - марлевые повязки, защитные костюмы. Средства коллективной защиты: убежища и укрытия. Средства индивидуальной и коллективной защиты. Оснащение подвижных медицинских формирований и учреждений: набор, комплект, укладка, измерительные приборы. Организация хранения медицинского имущества, отчетные документы. Медицинские средства индивидуальной защиты: аптечка индивидуальная, индивидуальный противохимический пакет, пакет перевязочный индивидуальный, средства для обеззараживания воды, очки защитные для глаз от ультрафиолетового излучения, медикаментозные средства для отпугивания кровососущих насекомых. Назначение, устройство и правила использования.
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Санитарная обработка населения при заражении радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами. Обеззараживание транспорта и техники. Цель и виды санитарной обработки. Порядок проведения частичной и полной санитарной обработки. Сущность санитарной обработки персонала на объектах. Подразделение (силы) и средства санобработки. Порядок

	санобработки персонала на промышленных и сельскохозяйственных объектах.
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Оценка обстановки при чрезвычайных ситуациях: радиационной, химической, биологической, инженерной и др. Оценка инженерной обстановки. Понятие об инженерной обстановке. Определение степени и масштабов разрушения объектов. Анализ влияния разрушений на жизнедеятельность населения. Оценка пожарной обстановки. Понятие о пожарной обстановке. Определение видов и масштаба пожара. Влияние пожара на работу объектов и жизнедеятельность людей. Выбор действий по локализации и тушению пожара, эвакуации населения и вывозу материальных ценностей.
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Защитные сооружения гражданской обороны. Устройство и внутреннее оборудование защитных сооружений, имеющихся на объекте. Классификация защитных сооружений.
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Защита населения от последствий стихийных бедствий, аварий, катастроф и поражающих факторов оружия массового поражения. Надежность управления и материально-технического снабжения.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Гражданская оборона, ее структура и задачи. Нормативно-правовое обеспечение гражданской обороны.	Тестовые задания
Раздел 2. Организация аварийно - спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Организация эвакуационных мероприятий для населения.	Тестовые задания
Раздел 3. Современные средства поражения и их поражающие факторы.	Тестовые задания

Раздел 4. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Тестовые задания
Раздел 5. Средства обеззараживания и санобработки.	Тестовые задания
Раздел 6. Технические средства разведки и контроля. Разведка очагов поражения и путей безопасной эвакуации.	Тестовые задания
Раздел 7 Защитные сооружения гражданской обороны.	Тестовые задания
Раздел 8. Устойчивость функционирования образовательного учреждения, промышленного и сельскохозяйственного объекта в чрезвычайных ситуациях. Организация мероприятий в области ГО в ОУ.	Тестовые задания

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков,
приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет	
«Зачтено»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, выражающееся в правильных ответах на поставленные вопросы. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает сформированные знания, успешное умение использовать полученные знания, успешное применение навыков. Это подтверждает достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Не зачтено»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16723-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532516> (дата обращения: 14.11.2023).
2. Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15829-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509841> (дата обращения: 14.11.2023).
3. Периодические издания: Военный портал <http://milportal.ru/category/magazine/>
4. Периодические издания: Журнал «Гражданская защита» <http://milportal.ru/izdaniya/zhurnal-grazhdanskaya-zashhita/>
5. Периодические издания: «Гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций» <https://xn-----3veaabcavhp3aypd2a3deubak3alvuzd5n8bz1.xn--p1ai/>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный сайт Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) - Режим доступа: <http://www.cnshb.ru>.
2. Электронно-библиотечная система. - Режим доступа: <http://www.znanium.com>
3. Официальный сайт информационно-правовой системы «Гарант». - Режим доступа: <http://base.garant.ru>
4. Информационный портал «Труд-Эксперт.Управление». - Режим доступа: <http://www.trudcontrol.ru>.
5. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» - Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>
6. Официальный сайт «ТехРегламент» - Режим доступа: <http://www.techreglament.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

41. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

42. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. Программное обеспечение для обнаружения заимствований. АнтиПлагат.ВУЗ.
2. Автоматизированная информационно-библиографическая система. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».
3. Справочно-правовая система. СПС «КонсультантПлюс».
4. Справочно-правовая система. Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательна оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).

Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению практического задания.

Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: тестовые задания, тестовые задания

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме зачета. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения зачета (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам зачета выставляется оценка («зачтено» / «не зачтено»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные

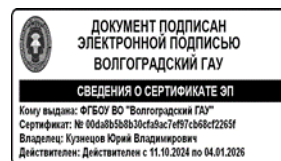
	корпуса, 209 км			пособия (плакаты настенные).
2	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
3	Учебная лаборатория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 209 км	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Оборудование и технические средства обучения (рабочее место преподавателя, столы, стулья, трибуна, доска меловая, компьютерная техника (монитор, процессор, клавиатура, мышь), учебно-наглядные пособия (плакаты настенные).
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, здание главного учебного комплекса, 301 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, обл. Волгоградская, г. Волгоград, пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

_____ Г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.6 Психология и педагогика с основами дефектологии

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Заочная

Год начала реализации образовательной программы 2023

Волгоград

2025 г.

Авторы:

Заведующий кафедрой
должность

Доцент
должность

Доцент
должность

А.В.Черняева
инициалы фамилия

Ю.В.Шагина
инициалы фамилия

А.Г.Родина
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология и управление производством предприятий индустрии питания».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент
должность

О.А.Суторма
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Педагогика и методика проф. обучения»

Протокол № 10 от 23.05.2025г г.

Заведующий кафедрой
должность

А.В.Черняева
инициалы фамилия

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета

Протокол № 10 от 27.05.2025г г.

Председатель методической

Е.Н.Ефремова

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью изучения дисциплины является:

овладение будущим специалистом современной системой знаний об истории и современном развитии психологии, педагогики и дефектологии; формирование целостного представления о сущности и закономерностях развития личности; умение адекватно оценивать свои потенциальные возможности и определять перспективы их реализации в профессиональной и других сферах жизнедеятельности; понимание различных психологических ситуаций и умение самостоятельно находить оптимальные пути достижения сознательно поставленных целей.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- формирование и развитие представления о природе психики человека, соотношении природных и социальных факторов в становлении личности;
- использование психологических знаний о сущности, закономерностях и совершенствовании развития личности, навыков межличностного общения;
- понимание различных психологических ситуаций;
- формирование психологической и профессиональной компетенции.

Соотношение планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации свой роли в команде	Знать основы социального взаимодействия личности и группы применительно к сфере профессиональной деятельности
	УК-3.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации свой роли в команде	Уметь использовать приемы социального взаимодействия личности и группы, в том числе самостоятельно осуществлять решение проблем, возникающих в профессиональной деятельности
	УК-3.3. Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации свой роли в команде	Владеть навыками прогнозирования развития психологических явлений и последствий применительно к сфере профессиональной деятельности
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Имеет представление о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать порядок выстраивания и реализации траектории личностной и профессионального саморазвития, а также свои возможности и затруднения при реализации профессиональной деятельности
	УК-6.2. Умеет применять на практике знания о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на	Уметь эффективно применять на практике знания личностной и профессионального саморазвития с учетом приоритетных задач

	основе принципов образования в течение всей жизни	применительно к сфере профессиональной деятельности
	УК-6.3. Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и планирования траектории реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Владеть навыками осознанного выстраивания приоритетов при планировании траектории личностного и профессионального саморазвития применительно к сфере профессиональной деятельности
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует базовые дефектологические знания для использования в социальной и профессиональной сферах	Знать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	УК-9.2. Умеет применять на практике базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Уметь применять навыки базовых дефектологических знаний при решении социальных и профессиональных задач
	УК-9.3. Владеет практическими навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Владеть навыками использования базовых дефектологических знаний в психолого-педагогических науках при выполнении практических задач

Основными этапами формирования компетенций в процессе изучения дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой тем (разделов) дисциплины.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы по направлению подготовки 38.03.01 Экономика направленность (профиль) «Бухгалтерский учет, бизнес-аналитика и аудит».

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Элементы образовательной программы, формирующие компетенцию	Курс обучения					
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"	+					
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и						

профессиональной сферах						
Б1.О.06 Психология и педагогика с основами дефектологии	+					
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	+					
Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+		

Предшествующие, параллельно осваиваемые и последующие компоненты образовательной программы, формирующие соответствующие компетенции

Код компетенции	Предшествующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Параллельно осваиваемые компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию	Последующие компоненты образовательной программы, формирующие компетенцию
УК-3; УК-6; УК-9	-	-	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(У) Практика "Обучение служением"
УК-3; УК-6; УК-9	-	-	Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

[illegible]

[illegible]

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Тематический план дисциплины

с указанием видов учебной работы и их трудоемкости

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Сессия	Виды учебной работы и их трудоемкость, ч								Итого	
		Контактная работа (в рамках учебных занятий)			Самостоятельная работа обучающихся						Промежуточная аттестация
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Курсовой проект	Расчетно-графическая работа	Контрольная работа	Самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины		
Раздел 1. Психология как система научных знаний		2	2							4	
Тема 1. Психология как наука		2							-	2	

Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии			2						-		2
Раздел 2. Основы общей психологии									20		20
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния									20		20
Раздел 3. Основные направления исследований психологии			4						50		54
Тема 4. Психология личности			2						10		12
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности			2						20		22
Тема 6. Практическая психология									20		20
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний и основы дефектологии											47
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология									20		20
Тема 8. Дефектология как междисциплинарная отрасль знания									27		27
Формы контроля по дисциплине:								10		9	19
курсовая работа, курсовой проект, расчетно-графическая работа, контрольная работа								10			10
зачет, зачет с оценкой, экзамен										9	9
Итого по дисциплине		2	6	---	---	---	---	10	117	9	144

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием подлежащих изучению вопросов

Наименование разделов и/или тем	Содержание темы дисциплины (перечень подлежащих изучению вопросов)

дисциплины	
Раздел 1. Психология как система научных знаний	
Тема 1. Психология как наука	1.1. Предмет психологии и его становление. 1.2. Сравнительный анализ житейского и научного психологического знания. 1.3. Парадигмы и подходы психологии. 1.4. Основные модели познавательных процессов, свойств и состояний.
Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии	2.1. Методология по Б.М.Кедрову, К.К.Платонову, В.А.Ганзену. 2.2. Определение, краткая характеристика, требования к организации и проведению основных методов в психологии (клинические, экспериментальные, психометрические, генетические, особая группа). 2.3. Классификация методов по Б.Г.Ананьеву, А.Б.Орлову.
Раздел 2. Основы общей психологии	
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния	3.1. Мышление как высший уровень познавательных процессов. 3.2. Память как сквозной психический процесс. 3.3. Общее понятие о внимании. 3.4. Статус воображения как психического процесса. 3.5. Теории восприятия. Восприятие как система перцептивных действия. 3.6. Место ощущений в системе психических процессов. 3.7. Эмоциональные процессы. 3.8. Воля и волевые процессы. 3.9. Психические состояния человека. Соотношение психических категорий: процесс – состояние – свойство. 3.10. Потребности. Теоретические подходы к пониманию потребностей.
Раздел 3. Основные направления исследований психологии	
Тема 4. Психология личности	4.1. Понятие личности, структура, активность и направленность, формирование и саморазвитие личности. 4.2. Множественность теорий личности. 4.3. Понятие психологического типа личности.
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности	5.1. Характеристика темперамента как индивидуального свойства (типология ВНД по И.П. Павлову; свойства темперамента). 5.2. Рекомендации по адаптации согласно типам темперамента человека. Научное содержание понятия «характер». 5.3. Акцентуации характера человека. 5.4. Изучение профессионально важных качеств: методики диагностики темперамента, акцентуаций характера личности.
Тема 6. Практическая психология	6.1. Психология общения. Барьеры общения. 6.2. Психология конфликтов. 6.3. Психология стресса и стрессоустойчивого поведения.

	6.4. Особенности психических самозащит личности. 6.5. Психология лидерства.
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний и основы дефектологии	
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология	7.1. Предмет педагогики и его становление. 7.2. Задачи и функции педагогики. 7.3. Сравнительный анализ педагогики среднего специального образования, педагогики высшей школы и производственной педагогики. 7.4. Содержание, методы и формы воспитательной работы 7.5. Практико-ориентированные образовательные технологии. 7.6. Формы организации обучения. 7.7. Методы осуществления образовательного процесса 7.8. Практико-ориентированный подход к обучению. 7.9. Технологии. 7.10. Портфолио как метод оценивания результатов обучения.
Тема 8. Дефектология как междисциплинарная отрасль знания	8.1. Основы дефектологии. 8.2. Предмет, задачи, принципы и методы дефектологии. 8.3. Психологические особенности различных категорий людей с ОВЗ. 8.4. Психолого-педагогические аспекты работы с людьми с ОВЗ.

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и/или тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля
Раздел 1. Психология как система научных знаний	Выступление на семинаре, Тестовые задания.
Тема 1. Психология как наука	
Тема 2. Понятие о методе и методологии в психологии	
Раздел 2. Основы общей психологии	
Тема 3. Психические процессы, свойства и состояния	
Раздел 3. Основные направления исследований психологии	
Тема 4. Психология личности	
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности	
Тема 6. Практическая психология	
Раздел 4. Педагогика как система научных знаний и основы дефектологии	
Тема 7. Педагогика как наука и ее методология	
Тема 8. Дефектология как междисциплинарная отрасль знания	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	

«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее знание учебного материала, выражающееся в полных ответах на поставленные вопросы. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы на поставленные вопросы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Усвоил учебную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно давая ответы на поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями. Понимает основные понятия и категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. Знаком с учебной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий уровень достижения планируемых результатов обучения по дисциплине
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений, навыков при выполнении учебных заданий. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений),

	фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по дисциплине

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретаемых в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Королева, Ю. А. Психология и педагогика инклюзивного образования: учебно-методическое пособие / Ю. А. Королева. — Оренбург: ОГПУ, 2022. — 59 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/265898#3>
2. Осадчук, О. Л. Педагогика и психология профессионального образования. Практикум: учебное пособие / О. Л. Осадчук. — Омск: СибАДИ, 2020. — 288 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/149546#16>
3. Столяренко, А. М. Психология и педагогика: учебник / А. М. Столяренко. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 543 с. - (Серия «Золотой фонд российских учебников»). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/read?id=437024>
4. Черняева, А. В. Психодиагностика: учебно-методическое пособие / А. А. Черняева; Волгоградский государственный университет, Инженерно-технологический факультет, Кафедра "Педагогика и методика профессионального обучения". - Изд. 2-е перераб. и доп. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2021. - 276 с. - Текст: электронный. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/339245#2>

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Библиотека цифрового образовательного контента. - Режим доступа: URL: <https://urok.apkpro.ru/>
2. Витрина симуляционных центров. - Режим доступа: URL: <https://education.apkpro.ru/simulators>
3. Государственная информационная система «Современная цифровая образовательная среда». - Режим доступа: URL: <https://online.edu.ru/>
4. Навигатор научно-методических разработок. - Режим доступа: URL: <https://apkpro.guppros.ru/navigator/>
5. Портал психологических изданий PsyJournals.ru. - Режим доступа: URL: <https://psyjournals.ru/>
6. Портал ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - Режим доступа: URL: <https://fipi.ru>
7. Цифровая экосистема дополнительного профессионального образования. - Режим доступа: URL: <https://education.apkpro.ru/courses/>
8. Электронная библиотека психологической и деловой литературы. - Режим доступа: URL: <http://http://www.koob.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой (учебники, учебные пособия, справочники, периодические издания, методические

материалы) и визуальной (схемы, диаграммы, презентации) информацией.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины:

1. СДО на базе платформы «Moodle (СДО ВолГАУ)».
2. Система управления образовательным процессом «ТАНДЕМ. Университет».
3. Подписка на ПО Microsoft (Windows, Office Prof, и др.)
4. Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро».

9 Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебной работы обучающихся по дисциплине являются учебные занятия, включающие лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся и промежуточная аттестация.

В рамках лекционных занятий излагаются теоретические основы изучаемой дисциплины. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории и формулировки, раскрывающие содержание ключевых терминов и определений дисциплины; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) выделить маркерами основные положения лекции; 5) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной учебной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений; 6) структурировать лекционный материал с помощью записок на полях.

В процессе лекционного занятия обучающийся должен обозначить вопросы, которые вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответы на них в рекомендуемой учебной литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удастся разобраться в материале лекции, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на учебном занятии или консультации. Обучающемуся рекомендуется во время лекционного занятия участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать свое мнение, что способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает его запоминание. Прослушанный материал лекции, обучающийся должен проработать. Для этого рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, ознакомиться с изложением соответствующей темы в рекомендуемой учебной литературе, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме лекции, расширив тем самым свои знания.

На практических (лабораторных) занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям рекомендуется следующий порядок действий. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем теоретического изложения материала, который необходимо усвоить. Изучить лекционный материал, соотнося его с вопросами, вынесенными на обсуждение. Прочитать рекомендованную учебную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки). Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению практического задания. Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление полученных знаний, умений, навыков, а также поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций и рекомендованной учебной

литературы, подготовку к практическим (лабораторным) занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем (разделов) дисциплины, подготовку к контрольным мероприятиям по дисциплине. Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного на занятиях материала, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к практическим (лабораторным) занятиям и выполнении контрольных заданий обучающимся следует использовать рекомендованную учебную литературу, а также руководствоваться указаниями преподавателя.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний и оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется на практических (лабораторных) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся: выступление на семинаре, тестовые задания.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя задания, позволяющие оценить уровень сформированности у обучающегося соответствующих знаний, умений, навыков. Форма проведения экзамена (устная / письменная) определяется преподавателем. По результатам экзамена выставляется оценка («отлично» / «хорошо» / «удовлетворительно» / «неудовлетворительно»).

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Назначение учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория (Лекционного и семинарского типа), здание главного учебного корпуса, 203 ГК	Учебная аудитория для проведения учебных занятий	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Co-craw Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian

				Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License; Adobe acrobat Reader DC - сред-ство чтения формата PDF - Freeware.
2	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 206а ГК	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели
3	Учебная аудитория (Лекционный и семинарский типа), здание главного учебного корпуса, 203 ГК	Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, меловая доска, трибуна, тумба, проектор, ноутбук, интерактивная доска, акустическая система. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Co-став Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License; Adobe acrobat Reader DC - сред-ство чтения формата PDF - Freeware.
4	Читальный зал, здание главного учебного корпуса, 302 Д	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	400002, Россия, г. Волгоград (обл. Волгоградская), пр-кт Университетский, д. 26	Комплект учебной мебели, оборудование и технические средства обучения – компьютеры