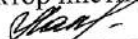


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)  
Институт пищевых производств

---

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.  
Директор института  
 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
*«История и методология науки»*

Направление подготовки  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки  
«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация  
**МАГИСТР**

Форма обучения  
**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного (утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 года № 943, зарегистрированного в Минюсте России 21 августа 2020 года, регистрационный № 59387 и на основании учебных планов, утвержденных Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана д.т.н., заведующий кафедрой «Управление техническими системами» Ким Э.Н.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой

 Ким Э.Н.

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «История и методология науки» является приобретение знаний основ истории и методологии науки; методов научного познания; методологии, концепций и теорий, оказавших наибольшее влияние на формирование образа науки в сознании современного общества, а также основными научно-философскими проблемами.

### **2 Место дисциплины в структуре ООП магистратуры:**

Дисциплина «История и методология науки» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История и методология науки» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Основы научно-исследовательской работы и планирование эксперимента» и подготовке магистерской диссертации.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-1</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	<b>УК-1.1</b> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки
	<b>УК-1.2</b> Вырабатывает стратегию действий в области методологии

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-1</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<b>УК-1.1</b> Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки	<b><u>Знать</u></b> – методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области методологии <b><u>Уметь</u></b> – анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области методологии <b><u>Владеть</u></b> – навыками анализа проблемных ситуаций в области методологии
	<b>УК-1.2</b> Вырабатывает стратегию действий в области методологии	<b><u>Знать</u></b> – методы разработки стратегии действий в области методологии <b><u>Уметь</u></b> – разрабатывать стратегию действий в области методологии <b><u>Владеть</u></b> – навыками разработки стратегии действий в области методологии

## 5 Структура и содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа.

#### а) очная форма обучения

Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		лк	пр	лр	ср	
1. Наука как важнейшая форма познания в современном мире	1	4	4	-	10	УО-1
2. Наука в ее историческом развитии	1	4	4	-	10	УО-1
3. Структура и динамика научного познания	1	4	4	-	10	УО-1
4. Методология современной науки	1	3	3	-	12	УО-1
5. Итоговый контроль	1					УО-3
<b>Всего:</b>		15	15	-	42	

Примечание: Устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3)

б) заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по курсам)
		лк	пр	лр	ср	
1. Наука как важнейшая форма познания в современном мире	1	1	2	-	13	УО-1
2. Наука в ее историческом развитии	1	1	2	-	13	УО-1
3. Структура и динамика научного познания	1	2	2	-	13	УО-1
4. Методология современной науки	1	2	2	-	15	УО-1
Итоговый контроль					4	УО-3
<b>Всего:</b>		6	8	-	54	

Примечание: Устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3)

в) очно-заочная форма обучения не предусмотрена

## 5.2 Содержание лекционного курса

### Раздел 1. Наука как важнейшая форма познания в современном мире

Объект, предмет и основные проблемы современной науки. Наука как социальное явление и культурный феномен философия и наука: модели взаимоотношения функции и роль философии в научном познании история науки и критерии ее периодизации первичные формы знания. Научное и ненаучное познание. Специфика научного познания. Роль науки в жизни современного общества и в формировании личности.

### Раздел 2. Наука в ее историческом развитии

Проблемы начала наук. Наука и типы цивилизационного развития. Протонаука в структуре традиционных цивилизаций. Античный идеал науки. Зарождение опытных наук. Оформление дисциплинарно-организационной науки в культуре эпохи Возрождения и Нового времени. Понятие классической рациональности. Функции науки в индустриальном и постиндустриальном обществе. Особенности и тенденции развития современной науки.

### Раздел 3. Структура и динамика научного познания

Эмпирический и теоретический уровни познания. Понятие научной теории. Проблемы и гипотезы, как формы научного познания. Динамика научного познания. Природа и типы научных революций.

#### Раздел 4. Методология современной науки

Понятие метода и методологии. Специфика философско-методологического анализа науки. Функции общенаучной методологии познания. Методы эмпирического исследования. Методы теоретического исследования. Язык науки. Диалектическая логика как методология научного познания.

#### 5.3 Содержание практических занятий

а) очная форма обучения

Тема практических занятий	Количество часов	
	ПЗ	ИАФ
1. Наука, как социальное явление	2	
2. Наука и типы цивилизационного развития	2	
3. Особенности и тенденции развития современной науки	2	
4. Эмпирический и теоретический уровни познания.	2	
5. Природа и типы научных революций	2	
6. Понятие метода и методологии	1	
7. Методы эмпирического исследования	2	
8. Методы теоретического исследования	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>15</b>	

б) заочная форма обучения

Тема практических занятий	Количество часов	
	ПЗ	ИАФ
1. Наука, как социальное явление	2	
2. Наука и типы цивилизационного развития	-	
3. Особенности и тенденции развития современной науки	2	
4. Эмпирический и теоретический уровни познания.	-	
5. Природа и типы научных революций	-	
6. Понятие метода и методологии	-	
7. Методы эмпирического исследования	2	
8. Методы теоретического исследования	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>8</b>	

в) очно-заочная форма обучения не предусмотрена

#### 5.4 Содержание лабораторных работ

Лабораторные работы не предусмотрены.

## 5.5 Содержание самостоятельной работы

### а) очная форма обучения

Самостоятельная работа		Кол-во часов
Содержание	Вид	
1. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Наука, как социальное явление»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	4
2. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Наука и типы цивилизационного развития»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	4
3. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Особенности и тенденции развития современной науки»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	4
4. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Эмпирический и теоретический уровни познания»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
5. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Природа и типы научных революций»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
6. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Понятие метода и методологии»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
7. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Методы эмпирического исследования»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
8. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Методы теоретического исследования»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
<b>ИТОГО:</b>		<b>42</b>
Подготовка и сдача экзамена (зачета, зачета с оценкой)	УО-3	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>42</b>

Примечание: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы, УО-3 - зачет.

а) заочная форма обучения

Самостоятельная работа		Кол-во часов
Содержание	Вид	
9. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Наука, как социальное явление»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
10. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Наука и типы цивилизационного развития»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
11. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Особенности и тенденции развития современной науки»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
12. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Эмпирический и теоретический уровни познания»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
13. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Природа и типы научных революций»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
14. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Понятие метода и методологии»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	8
15. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Методы эмпирического исследования»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	8
16. Выполнение задания № 1 и самостоятельной работы к практическим занятиям «Методы теоретического исследования»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	8
ИТОГО:		54
Подготовка и сдача экзамена (зачета, зачета с оценкой)	УО-3	4
ВСЕГО:		58

Примечание: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы, УО-3 - зачет.

в) очно-заочная форма обучения не предусмотрена.

## 5.6 Курсовое проектирование

Курсовой проект (работа) не предусмотрен.



## **6 Материально-техническое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены учебной мебелью, проекторами.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены:

- проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN;

- учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета, с программным обеспечением (Windows 8.1, Office 2010, 1С: Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик, Консультант, 1С, Kaspersky End-point Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик)..

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ не предусмотрены.

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены не предусмотрены.

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены:

- проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN;

- учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета, с программным обеспечением (Windows 8.1, Office 2010, 1С: Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик, Консультант, 1С, Kaspersky End-point Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик).

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Алексеев П.В. Философия: учебник для вузов. - 4-е изд. переработан и дополнен - М.: Проспект, 2012. - 592 с.

2. Спиркин А.Г. Философия: учебник для вузов рекомендован м. Минобразования РФ. - 2-е изд.-М.: Гардарина, 2009. - 736 с.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. Кузнецова Н.И. Наука в ее истории. - М.: Наука, 1982. – 183 с.

2. Степин В.С., Горохов В.Г., Розов М.А. Философия науки и техники (учебное пособие для вузов). М.: Гардарики, 1999. - 400 с.

3. Койре А. Очерки истории философской мысли. – М.: Прогресс, 1985. - 286 с.

4. Иванов Б.И., Чешев В.В. Становление и развитие технических наук. - Л.: Наука, 1977. - 264 с.

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Ким Э.Н. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «История и методология науки» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», для всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. - 15 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:**

Ким Э.Н. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «История и методология науки» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», для всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. - 15 с.

### **7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:**

#### **а) лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acadm Legalization GetGenuine Legalization.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acadm AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acadm AP.

#### **б) Из них отечественное программное обеспечение:**

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

#### **в) свободно распространяемое программное обеспечение:**

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

## **7.6 Перечень современных профессиональных баз данных**

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.
2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.
3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.
4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.
5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgattech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.
6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.
7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.
8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.
9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.
10. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: <https://www.ebscohost.com/>.
11. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

## **7.7 Перечень информационных справочных систем**

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.
3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.
4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины:

- приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: наука, научное познание, эмпирические знания, теоретические знания, методология, синергетика и т.д.;
- изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта; конспект рекомендуется включать

все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 7);

– после изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов; такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету;

– следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «История и методология науки» являются в равной мере важными и взаимосвязанными;

– для изучения дисциплины «История и методология науки» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), нормативную документацию, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы; подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля).

– КРПД дисциплины «История и методология науки» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины;

– в процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля).

Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

**7.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.**

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты

остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

8.3 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям:

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям не предусмотрены.

8.4 Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта:

Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта не предусмотрены.

8.5 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относятся:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ - 4 конспектирование текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: СЗ-1 работа с конспектом, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: (ОЗ-1

- чтение текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 5 рабочей программой дисциплины (модуля).

При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

8.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения

студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточной аттестации осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернетшлюзов Russian Edition. 1014 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информацион-	Требования ФГОС	Протокол за-



	ных справочных систем –без изменений	ВО	седания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	<b>п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	<b>п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Международный Институт**

---

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
Международного института  
протокол № 10

от «21» июня 2021 г.

Директор института

 Каткова С.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Деловой иностранный язык»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО (уровень магистратуры) по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г. № 1028 и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета: 29.04.2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:

доцентом, старшим преподавателем Пестовой М.О. 

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

Директор МДИ  Каткова С.А.

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Зав. кафедрой  Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Деловой иностранный язык» являются:

- повышение уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования;
- формирование и конкретизация знаний по практическому овладению необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также для дальнейшего самообразования;
- формирование навыков и умений для овладения студентами наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме; работы со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Деловой иностранный язык» изучается в 1 семестре очной формы и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин основной профессиональной образовательной программы уровня бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины, будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность и при подготовке магистерской диссертации.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-4</b> Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<b>УК-4.1</b> Применяет современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности
	<b>УК-4.2</b> Аргументировано и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке

#### 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-4</b> Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<b>УК-4.1</b> Применяет современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности	<b><u>Знать</u></b> - способы применения современных коммуникативных технологий в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности <b><u>Уметь</u></b> - применять современные коммуникативные технологии в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности <b><u>Владеть</u></b> – навыками использования современных коммуникативных технологий в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) для решения задач профессиональной деятельности
	<b>УК-4.2</b> Аргументировано и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке	<b><u>Знать</u></b> – основные правила аннотирования иноязычной литературы профессиональной направленности. <b><u>Уметь</u></b> – читать, понимать, анализировать и систематизировать необходимую информацию из иноязычного текста профессиональной направленности. <b><u>Владеть</u></b> – навыками общения на иностранном языке.

#### 5 Структура и содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам) *
			лк	пр	лр	ср	
1	Деловая переписка.	1	-	10	-	12	УО-1, ПР-2
2	На фирме.	1	-	5	-	9	ПР-3
3	Контракт.	1	-	5	-	9	УО-1
4	Чтение и перевод аутентичных текстов по специальности. Аннотирование текстов.	1	-	10	-	12	УО-1
	Итого			30		42	
	Итоговый контроль	1	-	-	-		УО-3
	ВСЕГО			30		42	72

\*Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Технические средства контроля (ТС). Письменные работы (ПР): контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3).

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			лк	пр	лр	ср	
1	Деловая переписка.	1	-	2	-	20	УО-1, ПР-2
2	На фирме.	1	-	2	-	5	ПР-3
3	Контракт.	1	-	2	-	5	УО-1
4	Чтение и перевод аутентичных текстов по специальности. Аннотирование текстов.	1	-	2	-	30	УО-1
	Итого			8		60	
	Итоговый контроль	1				4	УО-3
	ВСЕГО			8		64	72

\*Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Технические средства контроля (ТС). Письменные работы (ПР): контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса не предусмотрено

## 5.3 Содержание практических занятий

### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1.	Структура делового письма.	2	-
2.	Содержание и стиль делового письма.	2	-
3.	Виды писем.	2	-
4.	Полезные выражения в деловой переписке.	2	-
5.	Знакомство с фирмой.	2	-
6.	Обсуждение планов дальнейшей работы.	2	-
7.	Формы организации бизнеса.	2	-
8.	Предмет контракта. Сроки поставки. Условия оплаты.	2	-
9.	Отгрузочная документация. Форс-мажор.	2	-
10.	Базисные условия поставки в соответствии с "INCOTERMS"	2	-
11.	Рабочие правила перевода научно-технических текстов. Особенности перевода научно-технических текстов: грамматика, лексика, стилистика.	2	-
12.	Практика перевода.	2	-
13.	Практика перевода. Составление аннотации.	6	-
	ВСЕГО	34	

### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1.	Структура делового письма. Содержание и стиль делового письма.	1	-
2.	Виды писем. Полезные выражения в деловой переписке.	1	-
3.	Знакомство с фирмой. Обсуждение планов дальнейшей работы.	1	-
4.	Предмет контракта. Сроки поставки	1	-
5.	Базисные условия поставки в соответствии с "INCOTERMS".	1	-
6.	Форс-мажор.	1	-

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИА Ф
7.	Рабочие правила перевода научно-технических текстов.	1	-
8.	Практика перевода. Составление аннотации.	1	-
	<b>ВСЕГО</b>	<b>8</b>	

5.4 Содержание лабораторных работ не предусмотрено

5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1.	Деловая переписка.	ОЗ-1, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-6	10
2.	На фирме.	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	8
3.	Контракт.	ОЗ-1, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-6	8
4.	Чтение и перевод аутентичных текстов по специальности. Аннотирование текстов.	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-7	16
	Итого		42
	Подготовка и сдача зачета		
	<b>ВСЕГО</b>		<b>42</b>

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-5 - работа со словарями и справочниками; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы; СЗ-7 - аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект анализ и др.).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1.	Деловая переписка.	ОЗ-1, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-6	20
2.	На фирме.	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
3.	Контракт.	ОЗ-1, ОЗ-5, ОЗ-9	10
4.	Чтение и перевод аутентичных текстов по специальности. Аннотирование текстов.	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-7	20
	Итого		60
	Подготовка и сдача зачета	ОЗ-1, СЗ-6	4



№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
	ВСЕГО		64

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-5 - работа со словарями и справочниками; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы; СЗ-7 - аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект анализ и др.).

## 5.6 Курсовой проект (работа)

не предусмотрено

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа, оснащены:

не предусмотрено

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий, оснащены:

Учебной мебелью (18 посадочных мест); телевизор “Irbis” с USB портом.

Учебно-наглядными пособиями:

Стенды:

1. Topic of the day;
2. STS “Pallada” practical training.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ, оснащены:

не предусмотрено

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования, оснащены:  
не предусмотрено

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены:

Учебной мебелью, доской, компьютерной техникой с возможностью подключения сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## 7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 7.1 Перечень основной литературы:

1. Бородина, Н.В. Business English: учеб. пособие по Деловому иностранному языку для магистров направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Н.В. Бородина. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 102 с.
2. Бунькина, Л.Н. Do you know? Сборник тестов / Л.Н. Бунькина, М.О. Пестова. Т.Н. Цветкова, Н.В. Колоколова, Л.А.Чижикова, Н.В. Бородина. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2016. – 217 с.

#### 7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Бунькина, Л.Н. Do you know? Сборник тестов / Л.Н. Бунькина, М.О. Пестова. Т.Н. Цветкова, Н.В. Колоколова, Л.А.Чижикова, Н.В. Бородина. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2016. – 217 с.
2. Чепкова, С.П. Quality, standardization and certification. Учебно-методическое пособие/ С.П. Чепкова, Н.Г. Кутека.- Владивосток: Дальрыбвтуз, 2010. – 182 с.

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Бунькина, Л.Н. Do you know? Сборник тестов / Л.Н. Бунькина, М.О. Пестова, Т.Н. Цветкова, Н.В. Колоколова, Л.А. Чижикова, Н.В. Бородина. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2016. – 217 с.
2. Галаганова, Л.Е. Английский язык для магистрантов: учеб.пособие / Л.Е. Галаганова, Т.А. Логунов.- Кемерово, Кемер.гос. ун-т культуры и искусств, 2017. – 288с. Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481516>

#### 7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий:

1. Бородина, Н.В. Business English: учеб. пособие по Деловому иностранному языку для магистров направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Н.В. Бородина. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 102 с.
2. Бунькина, Л.Н. Do you know? Сборник тестов / Л.Н. Бунькина, М.О. Пестова. Т.Н. Цветкова, Н.В. Колоколова, Л.А.Чижикова, Н.В. Бородина. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2016. – 217 с.

#### 7.5 Перечень методического обеспечения лабораторных занятий: не предусмотрено

#### 7.6. Перечень методического обеспечения для выполнения курсовой работы / курсового проекта: не предусмотрено

#### 7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: Windows 8.1

Office 2010  
Kaspersky Endpoint Security для Windows  
Project Expert 7 Tutorial  
Консультант

#### 7.8. Перечень современных профессиональных баз данных:

1. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS и WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.
2. Базы данных Федерального агентства по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

#### 7.9 Перечень информационных справочных систем:

1. Консультант плюс – информационно-справочная система федерального и регионального законодательства, финансовые консультации и т.д. <http://www.consultant.ru/>
2. Правовая информационная система Федерального агентства по рыболовству <http://nrb.fishcom.ru>
3. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

При изучении курса «Деловой иностранный язык» следует внимательно слушать, конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях, принимать активное участие в практической работе.

Студентам рекомендуется:

После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать пройденный на практических занятиях материал.

Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к практическим занятиям.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Практические занятия – главное звено дидактического цикла обучения. Учитывая специфику дисциплины «Деловой иностранный язык» в неязыковом вузе, практические занятия являются единственно возможной и необходимой формой работы. Эффективность практических занятий в значительной степени определяется правильным выбором одной из учебно-образовательных технологий, которые дают возможность повышать качество образования, более эффективно использовать учебное время. Технологии, применяемые в учебном процессе: - личностно-ориентированная технология, которая предполагает раскрытие индивидуальности каждого студента в процессе обучения

иностранному языку в вузе. Цель такого обучения состоит в создании системы психолого-педагогических условий, позволяющих работать с каждым студентом с учётом индивидуальных познавательных возможностей, потребностей и интересов.

8.3 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям:  
не предусмотрено

8.4 Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта:  
не предусмотрено

8.5 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью обучения иностранному языку. На этот вид работы отводится до 50% от общего объёма часов. На самостоятельное изучение выносятся задания, направленные на:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- работу со словарями и справочниками;
- использование компьютерной техники, Интернет и др.
- ответы на контрольные вопросы;
- аналитическую обработку текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект анализ и др.).

8.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачёту):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Деловой иностранный язык» проходит в виде зачета (1 семестр очной формы обучения, 1 курс заочной формы).

До зачета не допускаются студенты, не сдавшие хотя бы одну из двух текущих аттестаций, поэтому для получения зачета необходимо регулярно посещать занятия и принимать активное участие в работе по изучаемому материалу.





## Лист изменений (актуализации)


№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022	15.06.2022
2	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> Windows Professional 7 Upgrd, Office Standard 2007, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, Консультант Плюс	Требование ФГОС ВО	15.06.2022
3	Изм. п. 7.8 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Полнотекстовая база данных лучших статей деловой российской и иностранной прессы Polpred.com. Доступ on-line: авторизованный доступ с локальных компьютеров Дальрыбвтуза <a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> . Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line: <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a> . Федеральное агентство по техническому регулированию РОССТАНДАРТ. Доступ on-line: <a href="http://www.rst.gov.ru/portal/gost">http://www.rst.gov.ru/portal/gost</a> . ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a> . ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: <a href="https://lib.rucont.ru/">https://lib.rucont.ru/</a> . ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> . ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a> .	Требование ФГОС ВО	15.06.2022
4	Изменение стр. 2 В связи с объединением кафедр «Русский язык как иностранный» и «Иностранные языки» название кафедры на стр. 2 читать в	Приказ №404 от 31.05.2022	02.09.2022

	следующей редакции «Русский и иностранные языки»		
5	Рабочая программа соответствует учебному плану набора 2023 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023	15.06.2023
6	Рабочая программа соответствует учебному плану набора 2024 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.2024	21.06.2024



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)  
Институт пищевых производств

---

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.  
Директор института  
 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
*«Основы научных исследований»*

Направление подготовки  
**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки  
**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация  
**МАГИСТР**

Форма обучения  
**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого (утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 года № 943, зарегистрированного в Минюсте России 21 августа 2020 года, регистрационный № 59387 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана д.т.н., заведующий кафедрой «Управление техническими системами» Ким Э.Н.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой

 Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы научных исследований» является приобретение знаний и навыков применения методов планирования и организации научных исследований, необходимых при решении инженерных и научных задач в процессе профессиональной деятельности.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Основы научных исследований» изучается на очном отделении в 1 семестре, на заочном – на 1 году обучения.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Основы научных исследований», является базой, для изучения дисциплин: «Методы и средства измерений и контроля», «Организация и технология испытаний», «Научно-исследовательская работа магистра» и т.д., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-1</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.3 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий в области научных исследований
<b>УК-3</b> Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организует и руководит работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
<b>ОПК-5</b> Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

#### 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>УК-1</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований	<b><u>Знать</u></b> – методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области научных исследований <b><u>Уметь</u></b> – анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области научных исследований <b><u>Владеть</u></b> – навыками анализа проблемных ситуаций в области научных исследований
<b>УК-3</b> Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Организует и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<b><u>Знать</u></b> – методы организации работой команды <b><u>Уметь</u></b> – организовывать и руководит работой команды, вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели <b><u>Владеть</u></b> – опытом организации и руководства работой команды, вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b><u>Знать</u></b> – методы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b><u>Уметь</u></b> – разрабатывать эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия <b><u>Владеть</u></b> – опытом разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b><u>Знать</u></b> – методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения <b><u>Уметь</u></b> – разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения <b><u>Владеть</u></b> – опытом разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

<b>ОПК-5</b> Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	<b><u>Знать</u></b> – методы решения организационно-технологических задач в области научных исследований <b><u>Уметь</u></b> – решать организационно-технологические задачи в области научных исследований <b><u>Владеть</u></b> – опытом решения организационно-технологических задач в области научных исследований
--	--	---

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Основы научных исследований»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

а) очная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		лк	пр	лр	ср	
1. Методология научных исследований	1	2	-	-	3	УО-1
2. Методы научных исследований	1	2	-	-	3	УО-1
3. Информационное обеспечение научных исследований	1	2	-	-	3	УО-1
4. Метрологическое обеспечение научных исследований	1	2	-	-	3	УО-1
5. Моделирование процессов и систем	1	2	-	8	4	УО-1
6. Планирование эксперимента	1	2	-	8	4	УО-1
7. Статистическая обработка экспериментальных данных	1	2	-	8	4	УО-1
8. Представление результатов исследований	1	1	-	6	3	УО-1
Итоговый контроль	1		-		-	УО-3
Итого:		15	-	30	27	72

Примечание: Устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3).

б) заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
		лк	пз	лр	ср	
1. Методология научных исследований	1	1	-	-	5	УО-1
2. Методы научных исследований	1	1	-	-	5	УО-1
3. Информационное обеспечение научных исследований	1	1	-	-	5	УО-1
4. Метрологическое обеспечение научных исследований	1	1	-	-	5	УО-1
5. Моделирование процессов и систем	1	1	-	-	11	УО-1
6. Планирование эксперимента	1	1	-	6	5	УО-1
7. Статистическая обработка экспериментальных данных	1	-	-	4	5	УО-1
8. Представление результатов исследований	1	-	-	-	11	УО-1, ПР-4
Итоговый контроль	1		-	-	4	УО-3
Итого:		6	-	10	52	72

Примечание: Устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3).

в) очно-заочная форма не предусмотрена.

## 5.2 Лекционный курс

### Раздел 1. Методология научных исследований.

Понятие научного знания. Методология научных исследований. Методология, как общенаучный метод познания. Общественное развитие и наука. Наука и общественное производство. Классификация наук. Организационная структура науки в Российской Федерации. Подготовка и повышение квалификации научно-технических кадров. Научно-исследовательская работа студентов в высшей школе.

### Раздел 2. Методы научных исследований.

Методы теоретических и эмпирических исследований. Структура научных исследований. Обоснование актуальности тематики исследований. Формулирование темы исследований, цели и задач исследований. Разработка программ проведения исследований. Физические, химические, микробиологические методы исследований. Выбор методов исследований.

### **Раздел 3. Информационное обеспечение научных исследований.**

Информация как часть научного потенциала. Научные документы и издания. Государственная система научно-технической информации. Банки данных. Комплекс НТД, регламентирующий проведение научных исследований. Базы данных. Основы построения систем представления и обработки знаний. Информационные сети. Информационно-поисковые системы.

### **Раздел 4. Метрологическое обеспечение научных исследований.**

Виды ошибок. Природа случайных ошибок и неопределенностей. Показатели случайных ошибок. Определение случайной ошибки измерительной системы. Граница раздела в измерительных приборах. Импеданс и нагрузка. Динамическая характеристика. Дублирование измерений. Регистрация данных. Проектирование измерительной системы.

### **Раздел 5. Моделирование процессов и систем.**

Подобие и моделирование в научных исследованиях. Виды моделей. Условное и аналоговое моделирование. Математическое моделирование. Физическое подобие и моделирование. Аналоговое подобие и моделирование. Математическое подобие и моделирование. Моделирование технологических процессов. Моделирование систем.

### **Раздел 6. Планирование эксперимента.**

Эксперимент как предмет исследования. Природа экспериментальных ошибок и неопределенностей. Место научного и промышленного эксперимента в научно-техническом прогрессе. Понятие научного и промышленного эксперимента. Определения и термины. Общепринятые обозначения. Планирование эксперимента с точки зрения анализа ошибок. Линейные формулы для ошибки результата и неопределенные постоянные. Ошибки результата в случае распределений, отличающихся от нормального.

### **Раздел 7. Статистическая обработка экспериментальных данных.**

Случайные ошибки и методы оценки случайных погрешностей. Методы графической обработки результатов измерений. Методы подбора эмпирических формул. Корреляционный анализ. Дисперсионный анализ. Регрессионный анализ. Оценка достоверности и воспроизводимости экспериментальных данных. Оценка значимости коэффициентов регрессионных уравнений. Оценка адекватности теоретических решений.

### **Раздел 8. Представление результатов исследований.**

Требования к написанию и оформлению отчетов научных исследований. Написание докладов и составление презентаций. Написание научных статей. Требования к диссертационным работам. Критерии оценки уровня результативности научной деятельности. Индекс цитируемости, индекс Хирша, импакт-фактор в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ) и в международных базах данных (Web of Science, Scopus и пр.). Перечень изданий, рекомендованных ВАК.

### 5.3 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

### 5.4 Содержание лабораторных работ

а) очная форма обучения

Тема лабораторной работы	Количество часов	
	ЛР	ИАФ
1. Полный факторный эксперимент	2	
2. Дробный факторный эксперимент	2	
3. Интерпретация модели, полученной по результатам полного факторного эксперимента	4	
4. Оптимизация методом «крутое восхождение»	4	
5. Оптимизация симплекс-методом	4	
6. Центральное композиционное ротатабельное планирование	4	
7. Приведение уравнения регрессии к канонической форме	4	
8. Оптимизация методом неопределенных множителей Лагранжа	2	
9. Оптимизация методом «ридж-анализ»	2	
10. Многокритериальная оптимизация	2	
<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

б) заочная форма обучения

Тема лабораторной работы	Количество часов	
	ЛР	ИАФ
1. Полный факторный эксперимент	2	
2. Дробный факторный эксперимент	2	
3. Интерпретация модели, полученной по результатам полного факторного эксперимента	-	
4. Оптимизация методом «крутое восхождение»	-	
5. Оптимизация симплекс-методом	-	
6. Центральное композиционное ротатабельное планирование	4	
7. Приведение уравнения регрессии к канонической форме	-	
8. Оптимизация методом неопределенных множителей Лагранжа	2	
9. Оптимизация методом «ридж-анализ»	-	
10. Многокритериальная оптимизация	-	
<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	



в) очно-заочная форма не предусмотрена.

## 5.5 Содержание самостоятельной работы

а) для очной формы обучения

Самостоятельная работа		Кол-во часов
Содержание	Вид	
1. Методология научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	3
2. Методы научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	3
3. Информационное обеспечение научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	3
4. Метрологическое обеспечение научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	3
5. Моделирование процессов и систем	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	4
6. Планирование эксперимента	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	4
7. Статистическая обработка экспериментальных данных	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	4
8. Представление результатов исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	3
ИТОГО:		27
Подготовка и сдача зачета	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	-
ВСЕГО:		27

Примечание: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

а) для заочной формы обучения

Самостоятельная работа		Кол-во часов
Содержание	Вид	
1. Методология научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	6
2. Методы научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	6
3. Информационное обеспечение научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	6
4. Метрологическое обеспечение научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	6
5. Моделирование процессов и систем	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	8
6. Планирование эксперимента	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	8
7. Статистическая обработка экспериментальных данных	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	6
8. Представление результатов исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	6
ИТОГО:		52
Подготовка и сдача зачета	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1	4
ВСЕГО:		58

Примечание: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

в) очно-заочная форма обучения не предусмотрена.

## **5.6 Курсовое проектирование**

Курсовой проект (работа) не предусмотрен.

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Основы научных исследований»:**

**6.1** Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены учебной мебелью, проекторами.

**6.2** Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий не предусмотрены.

**6.3** Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ оснащены:

- экспериментальными установками для изучения технологических процессов получения рыбной продукции (копильная камера, вакуум-сушильная камера, морозильная камера);

- лабораторные стенды (стенд для изучения приборов измерения температуры (для измерения температуры, для изучения приборов измерения давления, разрежения, для изучения приборов измерения электрических величин);

- стандартные измерительные приборы (комплект приборов для линейно-угловых измерений, измерений температуры, давления, электрических величин).

**6.4** Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены не предусмотрены.

**6.5** Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены:

- проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, multifunctional device Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN;

- учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета, с программным обеспечением (Windows 8.1, Office 2010, 1С: Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик, Консультант, 1С, Kaspersky Endpoint Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик,).

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Ким Э.Н. Основы научных исследований организация и планирование эксперимента: Учебное пособие – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2013. – 234 с.

2. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие: / М.Ф. Шкляр. – 7-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 208 с. – Режим досту-

па: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573356>

3. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учебное пособие: / И.Н. Кузнецов. – 5-е изд., перераб. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 282 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573392>

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. Федоров В.Г., Плесконос А.К. Планирование и реализация экспериментов в пищевой технологии. - М.: Пищевая промышленность, 1980. - 240 с.

2. Адлер Ю.П. Маркова Е.В. Планирование эксперимента при поиске оптимальных условий. – М.: Наука, 1976. - 279 с.

3. Грачев Математические методы планирования эксперимента. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 296 с.

4. Шенк Х. Теория инженерного эксперимента. – М.: Мир, 1972. - 381 с.

### **7.3 Перечень методического обеспечения лабораторных работ:**

1. Ким Э.Н. «Основы научных исследований». Методические указания по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 65 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

1. Ким Э.Н. «Основы научных исследований». Методические указания по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 65 с.

### **7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения**

#### **а) лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acadm Legalization GetGenuine Legalization.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acadm AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acadm AP.

#### **а) лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.  
Project Expert 7 Tutorial.  
ПП Финансовый Аналитик.  
Консультант.  
БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.  
WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legal-  
izatio.  
WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.  
OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

**б) Из них отечественное программное обеспечение:**

1С:Предприятие 8.  
Kaspersky Endpoint Security для Windows.  
Project Expert 7 Tutorial.  
ПП Финансовый Аналитик.  
Консультант.  
БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

**в) свободно распространяемое программное обеспечение:**

7-Zip.  
Adobe Acrobat Reader DC.  
GIMP 2.8.14.  
Inkscape 0.48.5.  
Ассистент II.  
iTALC 3.0.3.

**7.6 Перечень современных профессиональных баз данных**

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.
2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.
3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.
4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.
5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.
6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.
7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.
8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

10. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: <https://www.ebscohost.com/>.

11. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

### **7.7 Перечень информационных справочных систем**

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

**8.1** Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины:

– приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: наука, научное познание, эмпирические знания, теоретические знания, методология, синергетика и т.д.;

– изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта; конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 7);

– после изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов; такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету;

– следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Основы научных исследований» являются в равной мере важными и взаимосвязанными;

– для изучения дисциплины «Основы научных исследований» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), нормативную документацию, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы; подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 7 РПД дисциплины (модуля).

– РПД дисциплины «Основы научных исследований» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состо-

ящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

**8.2** Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям не предусмотрены.

**8.3** Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам.

Основной формой подготовки студентов к лабораторным работам является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в методических указаниях для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

**8.4** Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта:

Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта не предусмотрены.

**8.5** Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относятся:

- подготовку к лабораторным работам: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет, СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

## 8.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачет).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к лабораторным работам и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.





### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернетшлюзов Russian Edition. 1014 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информацион-	Требования ФГОС	Протокол за-

	ных справочных систем –без изменений	ВО	седания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	<b>п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	<b>п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

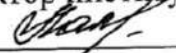
**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

**УТВЕРЖДЕНО**

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Современные проблемы организации общественного питания»*

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Магистерская программа**

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация выпускника

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями и задачами освоения дисциплины «Современные проблемы организации общественного питания» является формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков в управлении предприятием общественного питания для повышения эффективности его деятельности.

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

Дисциплина «Современные проблемы организации общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «История и методология науки», «Методы моделирования в управлении качеством», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Современные проблемы организации общественного питания», является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания» и «Менеджмент риска предприятия общественного питания» и т.д., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.2</b> Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.2</b> Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	<b><u>Знать</u></b> – основные и вспомогательные процессы предприятия общественного питания <b><u>Уметь</u></b> – выстраивать основные и вспомогательные процессы на предприятии общественного питания с учетом инноваций для повышения его конкурентоспособности и эффективности деятельности <b><u>Владеть</u></b> – навыками формирования стратегии предприятия общественного питания для повышения конкурентоспособности и эффективности деятельности

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) *Современные проблемы организации общественного питания*

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	лр	ср	
1	Правовые основы общественного питания	2	2	6		7	УО-1
2	Нормативно-техническое обеспечение общественного питания	2	4	6		7	УО-1
3	Технологические документы общественного питания	2	2	6		7	УО-1
4	Предприятия общественного питания как объекты управления	2	4	6		7	УО-1
5	Персонал предприятий общественного питания	2	3	6		8	УО-1
	<b>Итого</b>					<b>36</b>	
	Итоговый контроль					<b>27</b>	УО-4
	<b>Итого</b>		<b>15</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>63</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине, модулю (УО-4).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	лр	ср	
1	Правовые основы общественного питания	1	1	2		15	УО-1
2	Нормативно-техническое обеспечение общественного питания	1	1	2		15	УО-1
3	Технологические документы общественного питания	1	2	4		15	УО-1
4	Предприятия общественного питания как объекты управления	1	2	4		15	УО-1
5	Персонал предприятий общественного питания	1	2	4		15	УО-1
	<b>Итого</b>					<b>75</b>	
	Итоговый контроль					<b>9</b>	УО-4
	<b>Всего</b>		<b>8</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>84</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине, модулю (УО-4).

## 5.2 Лекционный курс

### Раздел 1. Правовые основы общественного питания

Конституция РФ. Гражданский кодекс Российской Федерации. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184 от 27.12.2002 г., Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.

Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (далее - Правила № 1036). Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г., № 55.

### Раздел 2. Нормативно-техническое обеспечение общественного питания

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (окончательно вступил в силу с 15.02.2015 г, касается предприятий общественного питания, выпускающих продукцию, которая реализуется вне предприятия). СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (разрабатывается)

новая редакция СанПиНа). Изменения и дополнения № 1, 2, 3, 4 к СанПиН 2.3.6.1079-01. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту». Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». СП 1.1.1058-91 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий». СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». СанПиН 4.2-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Изменения к СанПиН 2.1.4.1074-01 (с 01 сентября 2009г). СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников». ГН 2.2.4/2.1.1.562-96 «Допустимые уровни шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки». ГН 2.2.4/2.1.1.566-96 «Допустимые уровни вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий». ГН 2.2.5.1313-03 «Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» с дополнениями. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». СанПиН 3.5.2.541-96 «Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых». СП 3.5.3 554-96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий». Национальные стандарты отрасли. Термины и определения.

### **Раздел 3. Технологические документы общественного питания**

Технологическая карта. Технологическая инструкция. Технико-технологическая карта.

### **Раздел 4. Предприятия общественного питания как объекты управления**

Современные тенденции развития рынка общественного питания. Характеристика предприятия как объекта управления. Особенности управления предприятиями общественного питания различных форм собственности. Концепция ресторанного продукта.

Общие и конкретные функции управления. Содержание функций управления на предприятии: управление товарооборотом и товародвижением, управление качеством продукции и обслуживания, анализ и прогнозирование спроса, управление трудовым коллективом.

Методы и стили управления на предприятиях общественного питания.

### **Раздел 5. Персонал предприятий общественного питания**

Классификация кадров предприятий общественного питания. Кадровая политика предприятия общественного питания, обоснование потребности в кадрах, квалификационная структура штатов предприятия.

Менеджер на предприятии общественного питания. Содержание работы менеджера. Основные черты современного руководителя. Ситуационные и нормативные модели лидерства. Трансформационное лидерство как основа поддержки инноваций.



Организация работы с кадрами. Анализ кадрового состава предприятия, подбор и расстановка кадров. Аттестация кадров. Методы оценки кадров. Профессиограммы и их построение.

Мотивация персонала. Содержательные и процессуальные теории мотивации, их использование на предприятиях общественного питания.

Управленческое общение: процесс, понятие, психология. Виды деловых коммуникаций. Законы управленческого общения. Конфликты в трудовом коллективе: понятие, роль, способы разрешения.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Основные правила и нормы в общественном питании	6	
2	Раздел 2. Расчет пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания	6	
3	Раздел 3. Технологические документы на продукцию общественного питания	3	
4	Раздел 3. Техничко-технологические карты предприятий общественного питания	3	
5	Раздел 4. Типы и классы предприятия общественного питания	3	
6	Раздел 4. Классификация продукции общественного питания	3	
7	Раздел 5. Персонал предприятий общественного питания	6	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Основные правила и нормы в общественном питании	2	
2	Раздел 2. Расчет пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания	2	
3	Раздел 3. Технологические документы на продукцию общественного питания	2	
4	Раздел 3. Техничко-технологические карты предприятий общественного питания	2	
5	Раздел 4. Типы и классы предприятия общественного питания	2	
6	Раздел 4. Классификация продукции общественного питания	2	
7	Раздел 5. Персонал предприятий общественного питания	4	
	<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	

## 5.4 Содержание самостоятельной работы

### а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Основные правила и нормы в общественном питании»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	7
5	Раздел 2. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на вопросы к практическому занятию «Расчет пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	7
3	Раздел 3. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Технологические документы на продукцию общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	3
4	Раздел 3. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на вопросы контрольные к практическому занятию «Технико-технологические карты предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	4
2	Раздел 4. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Типы и классы предприятия общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	3
7	Раздел 4. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на вопросы к практическому занятию «Классификация продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	4
7	Раздел 5. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Персонал предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	8
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>36</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Основные правила и нормы в общественном питании»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	15

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
2	Раздел 2. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на вопросы к практическому занятию «Расчет пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	15
3	Раздел 3. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Технологические документы на продукцию общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	7
4	Раздел 3. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на вопросы контрольные к практическому занятию «Технико-технологические карты предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	8
5	Раздел 4. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Типы и классы предприятия общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	7
6	Раздел 4. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на вопросы к практическому занятию «Классификация продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	8
7	Раздел 5. Выполнение задания для самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию «Персонал предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	15
	<b>ИТОГО:</b>		<b>75</b>
	Подготовка и сдача экзамена		9
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>84</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Современные проблемы общественного питания»:**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснаще-

ны: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – Москва : Логос, 2014. – 152 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-98704-779-8. – Текст : электронный.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 496 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>. – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный.

4. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105>. – ISBN 978-5-394-02069-8. – Текст : электронный.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2009. – 12 с.

2. Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021-2011. «О безопасности пищевой продукции». – Введ. 2013-07-01. – 242 с.

3. Российская федерация. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями правительства РФ от 04.10.2012 г. № 1007. Правила оказания услуг общественного питания.

4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.

5. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: Национальный стандарт РФ. – Введ. 27.12.2007. взамен ГОСТ Р 50762-95. – М.: Стандартинформ, 2008. – 16 с.

6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.

7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. – 28 с.

9. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Определение массовой доли соли при лабораторном анализе данной категории блюд: М., 1997. (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91 г.).

10. Рецептуры блюд и кулинарных изделий общественного питания: сборник. - М., Экономика, 1981. – 720 с.

11. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000. – 416 с.

12. Справочник химического состава Российских продуктов питания / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с

7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Современные проблемы организации общественного питания» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». - Владивосток: Дальрыбвтуз. 2017. - 26 с.

7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:

Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Современные проблемы организации общественного питания» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». - Владивосток: Дальрыбвтуз. 2017. - 26 с.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalizatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОИТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: общественное питание, продукция, кулинарная продукция, производ-

ство, технологический процесс, показатель качества, производство, безопасность и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или экзамену.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Современные проблемы организации общественного питания» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно производства конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Современные проблемы организации общественного питания» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Современные проблемы организации общественного питания» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

## 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

## 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. Практикум по дисциплине);

- подготовку к экзамену, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. Практикум по дисциплине).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).


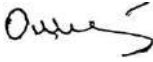
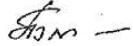



## 8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на экзаменационные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (экзамену УО-4) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к экзамену; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.



## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Лаптева Е.П.	Доцент кафедры УТС	7.06.2021	
2	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
3	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
4	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
5	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
6	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Рукопт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АРШИИ» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры

			№ 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Международный институт**

---

**УТВЕРЖДЕНО**

На заседании Ученого совета  
Международного института  
протокол № 11

от «21» июня 2021 г.

Директор института



Каткова С.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«Культурология»**

Направление подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки

«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация

Магистр

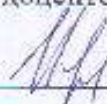
Форма обучения

Очная, заочная

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО (уровень магистратуры) по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 21.11.2014 г. № 1487 и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёным Советом Университета: 29.04.2021 г. (год набора 2021, очная и заочная формы обучения) протокол № 9/39.

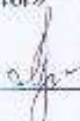
Рабочая программа разработана д.ф.н., доцентом, профессором кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»:



Царевой Н.А.

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

Зав. кафедрой



Прилуцкая Е.К.

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Зав. кафедрой



Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Культурология» являются расширение кругозора и эрудиции студентов и формирование в них гуманистических ориентаций и свободного самоопределения своих духовных интересов и ценностей, а также навыков их обоснования и утверждения своих позиций.

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

Дисциплина «Культурология» изучается в 1 семестре очной и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Культурология» необходимы знания, приобретенные при изучении дисциплины (модуля) «История» программы бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Культурология» будут использованы при изучении дисциплин «История и методология науки», «Современные проблемы организации общественного питания» и др.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-5</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<b>УК-5.1</b> Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии.
	<b>УК-5.2</b> Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<p><b>УК-5</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии.</p>	<p><b>Знает</b> – историю развития мировой культуры, влияние межкультурной коммуникации на прогресс; основные памятники и шедевры мировой культуры; вехи становления и развития культуры России, ее место и роль в мировом социокультурном пространстве.</p> <p><b>Умеет</b> – оперировать различными научными методами при анализе явлений культуры; характеризовать историко-культурные типы, определять различные стили;</p> <p><b>Владеет</b> – представлениями о глобальных проблемах современной культуры и тенденциях ее развития; о возможности познания и преобразования действительности в перспективе на основе знаний о закономерностях устройства и функционирования культуры.</p>
	<p>УК-5.2 Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе</p>	<p><b>Знает</b> – закономерности развития культуры и её роль в освоении мира; этапы развития культурологической мысли, основные школы и направления культурологии</p> <p><b>Умеет</b> – реконструировать картину мира и менталитет того или иного типа</p>

	межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	культуры; выражать и обосновывать свою позицию по вопросам ценностных ориентаций историко-культурного прошлого. <i>Владеет</i> – представлениями о современной социокультурной ситуации в России и возможных путях преодоления проблем духовного развития.
--	---	---

## 5 Структура и содержание дисциплины «Культурология»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пр	лр	ср	
1	Культурология как наука.	1	2	2	-	5	УО-1, ПР-2
2	Историческое развитие представлений о культуре. Основные школы и направления культурологии.	1	2	2	-	5	УО-1, ПР-2
3	Культура как система. Морфология культуры.	1	2	2	-	5	УО-1
4	Феномен духовной культуры. Место и роль религии в культуре.	1	2	2	-	5	УО-1
5	Культура Древнего мира.	1	2	2	-	5	УО-1



№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пр	лр	ср	
6	Динамика культуры. Межкультурная коммуникация.	1	2	2		5	УО-1
7	Эволюция Европейской культуры.	1	2	2		5	УО-1, ПР-2
8	Современная социокультурная ситуация	1	1	1		7	УО-1, ПР-1
	Итоговый контроль						УО-3
	Итого		15	15		42	72

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Письменные работы (ПР): тесты (ПР-1), контрольные работы (ПР-2), рефераты (ПР-4).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пр	лр	Ср	
1	Культурология как наука.	2	1	1	-	7	УО-1, ПР-2
2	Историческое развитие представлений о культуре. Основные школы и направления культурологии.	2	1	1	-	7	УО-1, ПР-2

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пр	лр	Ср	
3	Культура как система. Морфология культуры.	2	0,5	0,5	-	7	УО-1
4	Феномен духовной культуры. Место и роль религии в культуре.	2	0,5	0,5	-	7	УО-1
5	Культура Древнего мира.	2	0,5	0,5	-	7	УО-1
6	Динамика культуры. Межкультурная коммуникация.	2	0,5	0,5	-	7	УО-1
7	Эволюция Европейской культуры.	2	1	1	-	7	УО-1, ПР-2
8	Современная социокультурная ситуация	2	1	1	-	7	УО-1, ПР-1
	Итоговый контроль					4	УО-3
	Итого		6	6	-	60	72

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Письменные работы (ПР): тесты (ПР-1), рефераты (ПР-4).

## 5.2 Содержание лекционного курса

### Раздел 1. Культурология как наука

Предмет и объект культурологии, ее задачи и функции. Этапы становления культурологии. Структура культурологии: фундаментальная и прикладная культурология, теория и история культуры. Ее связь с другими науками: культурология и история культуры, культурология культуры, социология культуры, культурная антропология и др. Источники культурологического знания. Методы и принципы изучения культуры.

Раздел 2. Историческое развитие представлений о культуре. Основные школы и направления культурологии

Понимание слова «культура» в Античности, Средневековье, эпоху Возрождения и Просвещения. Соотношение понятия «культура» с близкими по смыслу понятиями (калогатия, пайдея, цивилизация, просвещение, образование и т.п.). Многообразие современных подходов к пониманию культуры.

Характеристика направлений, школ культурологии. Рассмотрение наиболее значимых концепций культуры. Отечественная культурологическая мысль.

### Раздел 3. Культура как система. Морфология культуры

Понятие структуры, морфологии культуры. Основные культурные элементы: артефакты, универсалии, нормы, ценности, язык, знаки, символы. Структура культуры: материальная и духовная сферы. Виды культуры: физическая, социальная, политическая, техническая, экологическая и другие. Уровни и формы культуры. Субкультура и контркультура, доминирующая и индивидуальная (личностная) культура. Народная, элитарная и массовая культура. Специфические и «срединные» культуры. Локальные культуры. Мировая и национальные культуры.

Типология культуры. Понятие типа, критерии типологии. Историческая и теоретическая типология. Восток и Запад как предмет культурного анализа.

Функции культуры: коммуникационная, адаптации, социализации, эвристическая, аксиологическая, регулятивная, рекреационная и другие.

### Раздел 4. Феномен духовной культуры. Место и роль религии в культуре

Особенности первобытного мышления: синкретизм, аниматизм, антропоморфизм, мифологизм. Сущность и функции мифа. Современная мифология.

Место и роль религии в культуре. Понятия политеизма, монотеизма и атеизма, мировых и национальных религий. Влияние религии на формирование морально-нравственных и художественных ценностей. Философское и научное мировоззрение как проявление высшего уровня развития человека.

Искусство в культуре. Теории возникновения искусства. Виды и функции искусства. Стили искусства в историческом развитии.

### Раздел 5. Культура Древнего мира

Архаическая культура. Понятие «архаика» в широком и узком смысле слова. Археологическая периодизация: культура каменного века (палеолит, мезолит, неолит) и века металлов. Краткая характеристика основных культурных достижений каждого периода. Особенности первобытного мышления. Ранние формы религиозных верований. Понятие табу, инцеста и промискуитета. Теории возникновения искусства. Наскальная живопись палеолитических пещер. Сходство и отличительные черты искусства палеолита и неолита.

#### Древнейшие цивилизации Востока.

Хронологические рамки древних цивилизаций. Очаги возникновения первых цивилизаций. Типологические признаки перехода архаического общества к цивилизации. Неолитическая революция. Роль рек и ирригационного земледелия.

Рост городов. Деспотическая система власти: фараон, император, царь. Религия и жречество. Восточная мифология. Монументальная архитектура – пирамиды, зиккураты, дворцы. Роль письменности и этапы её развития: идеограмма, пиктографическое письмо. Каноничность и символизм древневосточного искусства.

Культура Античности и её наследие.

Основные этапы развития античной культуры. Мера, гармония и красота как основные черты античной культуры. Полис и его значение в античной культуре. Материальная культура античности. Особенности картины мира древних греков и римлян. Достижения в духовной культуре. Общее и особенное греческой и римской культуры. Мировые достижения античности.

Раздел 6. Динамика культуры. Межкультурная коммуникация

Понятие культурной динамики. Проблема культурогенеза в современной культурологии. Законы развития культуры. Типы культурной динамики: фазовый (этапный), циклический, инверсионный. Характер культурных изменений. Факторы социокультурной детерминации (трансмиссия, инновация, диффузия, аккультурация, синтез, трансферт, симбиоз, конфликт). Межкультурная коммуникация. Инкультурация и социализация человека в культуре.

Раздел 7. Эволюция Европейской культуры

Культура средневековой Европы. Христианское сознание и миропонимание. Роль средневекового замка. Икона и скульптура. Символизм средневекового искусства. Характеристика средневековых субкультур: духовенство, рыцарско-феодалная, народная, городская. Школы и университеты. Карнавалы. Основные литературные жанры.

Итальянское и Северное Возрождение. Гуманизм и антропоцентризм. Титаны Возрождения. Роль Реформации в европейской культуре.

Эпоха Просвещения. Этические идеалы эпохи. Буржуазные революции и их значение. Деятели европейского Просвещения. Роль философии в формировании научного мировоззрения. Художественные стили.

Новейшее время. Технический прогресс и роль городов. Наука как классическая система знаний, распространение грамотности. Светский характер культуры, её многонациональность и многоязычность.

Раздел 8. Современная социокультурная ситуация

Тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе. Культура и глобальные проблемы современности. Актуальность взаимодействия: культура и техника, культура и природа, культура и общество, культура и человек в ракурсе современных проблем.

### **5.3 Содержание практических занятий**

а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Культурология как наука.	2	-
2	Историческое развитие представлений о культуре. Основные школы и направления культурологии.	2	-
3	Культура как система. Морфология культуры.	2	-
4	Феномен духовной культуры. Место и роль религии в культуре.	2	-
5	Культура Древнего мира.	2	-
6	Динамика культуры. Межкультурная коммуникация.	2	-
7	Эволюция Европейской культуры.	2	-
8	Современная социокультурная ситуация.	1	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>15</b>	<b>-</b>

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Культурология как наука.	1	-
2	Историческое развитие представлений о культуре. Основные школы и направления культурологии.	1	-
3	Культура как система. Морфология культуры.	0,5	-
4	Феномен духовной культуры. Место и роль религии в культуре.	0,5	-
5	Культура Древнего мира.	0,5	-
6	Динамика культуры. Межкультурная коммуникация.	0,5	-
7	Эволюция Европейской культуры.	1	-
8	Современная социокультурная ситуация.	1	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>-</b>

**5.4 Содержание лабораторных работ**

Не предусмотрены.

**5.5 Содержание самостоятельной работы**

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во часов
	Содержание	Вид	
1	Культурология как наука.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8, СЗ-9	5
2	Историческое развитие представлений о культуре. Основные школы и направления культурологии.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	5
3	Культура как система. Морфология культуры.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	5
4	Феномен духовной культуры. Место и роль религии в культуре.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	5
5	Культура Древнего мира.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	5
6	Динамика культуры. Межкультурная коммуникация.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	5
7	Эволюция Европейской культуры.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	5
8	Современная социокультурная ситуация.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8, СЗ-11	7
	<b>ИТОГО:</b>		<b>42</b>
	Подготовка и сдача зачета	СЗ-3	
	<b>ВСЕГО</b>		<b>38</b>

Примечание: \*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-2 - составление плана текста; ОЗ-4 - конспектирование текста; ОЗ-5 - работа со словарями и справочниками; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-3 - составление плана и тезисов ответа; СЗ-4 - составление таблиц для систематизации учебного материала; СЗ-8 - подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; СЗ-9 - подготовка рефератов, докладов; СЗ-11 – тестирование.

б) заочная форма обучения:

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во часов
	Содержание	Вид	
1	Культурология как наука.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8, СЗ-9	9

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во часов
	Содержание	Вид	
2	Историческое развитие представлений о культуре. Основные школы и направления культурологии.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	9
3	Культура как система. Морфология культуры.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	9
4	Феномен духовной культуры. Место и роль религии в культуре.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	9
5	Культура Древнего мира.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	8
6	Динамика культуры. Межкультурная коммуникация.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	8
7	Эволюция Европейской культуры.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8	8
8	Современная социокультурная ситуация.	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-5, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-4, СЗ-8, СЗ-11	8
	<b>ИТОГО:</b>		<b>64</b>
	Подготовка и сдача зачета	СЗ-3	4
	<b>ВСЕГО</b>		<b>68</b>

Примечание: \*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-2 - составление плана текста; ОЗ-4 - конспектирование текста; ОЗ-5 - работа со словарями и справочниками; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-3 - составление плана и тезисов ответа; СЗ-4 - составление таблиц для систематизации учебного материала; СЗ-8 - подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; СЗ-9 - подготовка рефератов, докладов; СЗ-11 – тестирование.

## 5.6 Курсовое проектирование

Не предусмотрено.

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа, оснащены:

Учебная мебель, доска, мультимедийная техника.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий, оснащены:

Учебная мебель, доска, мультимедийная техника.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ, оснащены:

Не предусмотрены

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования, оснащены:

Не предусмотрены

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены:

Учебная мебель, компьютерная техника с возможностью подключения сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## **7 Учебно-методические обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Культурология: учебное пособие/ А.Н. Маркова, Л.А. Никитич, Н.С. Кривцова и др.; ред. А.Н. Маркова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юнити, 2015. – 401 с.: ил. – (Cogito ergo sum). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115384>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-01271-1. – Текст: электронный.

2. Каверин Б.И. Культурология: учебное пособие / Б.И.Каверин. – Москва: Юнити, 2015. – 287 с. – (Cogito ergo sum). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=119593>. – Библиогр. в кн. – ISBN 5-238-00782-5. – Текст: электронный.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. Никитич Л.А. Культурология: учебное пособие / Л.А. Никитич. – Москва: Юнити, 2015. – 351 с. – (Экзамен). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115387>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-01626-9. – Текст: электронный.

2. Багновская Н.М. Культурология: учебник / Н.М. Багновская. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К, 2020. – 420 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116048>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-00963-1. – Текст: электронный.

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

1. Царева Н.А. Культурология: Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 69 с.

2. Трифонова Г.А. Культурология: Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2016. – 70 с.



7.4 Методическое обеспечение практических (семинарских, лабораторных) занятий

1. Царева Н.А. Культурология: Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 69 с.

2. Трифонова Г.А. Культурология: Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2016. – 70 с.

7.5 Методическое обеспечение курсового проектирования (курсовых работ)  
Не предусмотрено.

7.6 Перечень лицензионного программного обеспечения:

Операционная система: MS Windows 7.

Программы: MS Office PRO 2007, 7Zip, iava8, K-Lite Mega Codec Pack, Kaspersky security center, Библиотека клиент.

С помощью браузера Internet Explorer осуществляется доступ в сеть Internet.

7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Операционная система: MS Windows7.

Программы: MS Office PRO 2007, 7Zip, java8, K-Lite Mega Codec Pack, Kaspersky security center, Библиотека клиент.

С помощью браузера Internet Explorer осуществляется доступ в сеть Internet.

7.8 Перечень современных профессиональных баз данных:

1. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы. Библиотека по культурологии - <https://mydocx.ru/10-128.html>

2. Базы данных по культурологии: Федеральный образовательный портал - <http://ecsocman.hse.ru/text/20356134>

7.9 Перечень информационных справочных систем:

1. Мировое искусство (литература, живопись, архитектура), [www.world-art.ru](http://www.world-art.ru)

2. Культурология.РФ (искусство во всех проявлениях), [www.kulturologia.ru](http://www.kulturologia.ru)

3. Независимое СМИ о культуре (все о культуре и духе времени) [www.colta.ru](http://www.colta.ru)

4. Культура.РФ. Портал культурного наследия, традиций народов России, <https://www.culture.ru>

5. Портал «Культура России», [www.russianculture.ru](http://www.russianculture.ru)

6. Музеи России, [www.museum.ru/](http://www.museum.ru/)

7. Музеи мира – обзоры величайших музеев, <https://wmuseum.ru/>

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

Программа дисциплины «Культурология» предусматривает такие виды работ как лекции, практические работы и самостоятельную работу.

Лекции и практические работы спланированы по разделам изучения согласованно. Это помогает студенту лучше усвоить теоретический материал и подкрепить его самостоятельными теоретическими исследованиями.

В начале изучения дисциплины необходимо ознакомиться с литературой, рекомендованной преподавателем.

Для качественного освоения разделов дисциплины следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый преподавателем на аудиторных занятиях, а также своевременно выполнять задания и участвовать в контролируемых мероприятиях, организованных преподавателем.

В процессе освоения дисциплины студент должен выполнить практические работы и пройти все формы контроля успеваемости, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

За все виды работы по дисциплине студент накапливает рейтинг, согласно рейтинг-плану дисциплины (для студентов очной формы обучения).

Студентам рекомендуется:

1. После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать конспект лекции, осмысливая материал.

2. В промежутке между аудиторными занятиями по дисциплине систематически работать с рекомендованной преподавателем основной, дополнительной литературой и Интернет-ресурсами, выполняя задания для самостоятельной работы. Работа с литературой может состоять из трех этапов – чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемого вопроса.

3. Для эффективной подготовки к предстоящим аудиторным занятиям необходимо повторять основные термины и понятия из пройденных разделов дисциплины. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

4. Своевременно готовиться к аудиторным занятиям и текущему контролю успеваемости.

Студент имеет право получить консультацию по любому вопросу при возникновении затруднений при изучении теоретического материала или выполнении заданий.

8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Практическое занятие по дисциплине «Культурология» подразумевает несколько видов работ: устное собеседование и выполнение тестовых заданий по предложенным темам. Для того, чтобы подготовиться к практическому занятию, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника (лекции).

Подготовка к практическому занятию начинается после изучения задания и подбора соответствующей литературы. Работа с литературой может состоять из трёх этапов – чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемой работы. Подготовка к практическим занятиям, подразумевает активное использование справочной литературы (энциклопедий, словарей и др.) и периодических изданий. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

8.3 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям:

Не предусмотрено.

8.4 Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы/ курсового проекта:

Не предусмотрено.

8.5 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Культурология» предполагает различные формы индивидуальной учебной деятельности:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана текста;
- конспектирование текста;
- работа со словарями и справочниками;
- использование компьютерной техники, Интернет и др.;
- работа с конспектом лекции (обработка текста);
- составление плана и тезисов ответа;
- составление таблиц для систематизации учебного материала;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- тестирование;
- подготовка рефератов, докладов.

Для обеспечения полноты ответа на вопросы собеседования и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки

непосредственно к промежуточной аттестации (зачету) за счет обращения не к литературе, а своим записям.

Раздел дисциплины можно считать изученным, если студент получил минимальный балл за ответы на вопросы собеседования.

8.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету):

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Культурология» является зачет. Готовиться к промежуточной аттестации необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе дисциплины, а затем изучить соответствующий раздел, пользуясь конспектами лекций и рекомендованной литературой по дисциплине. Для дополнения информации по контрольному вопросу нужно воспользоваться Интернет-ресурсами и научными публикациями по теме вопроса. При этом полезно делать выписки и заметки. При подготовке к промежуточной аттестации рекомендуется выявлять наиболее сложные вопросы с тем, чтобы обсудить их преподавателем на консультациях.

Подготовка к промежуточной аттестации позволяет приобрести или углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет их конкретизации и систематизации и не ограничивается простым повторением изученного материала.







7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Операционная система: MS Windows7.

Программы: MS Office PRO 2007, 7Zip, java8, K-Lite Mega Codec Pack, Kaspersky security center, Библиотека клиент.

С помощью браузера Internet Explorer осуществляется доступ в сеть Internet.

7.8 Перечень современных профессиональных баз данных:

1. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы. Библиотека по культурологии - <https://mydocx.ru/10-128.html>

2. Базы данных по культурологии: Федеральный образовательный портал - <http://ecsocman.hse.ru/text/20356134>

7.9 Перечень информационных справочных систем:

1. Мировое искусство (литература, живопись, архитектура), [www.world-art.ru](http://www.world-art.ru)

2. Культурология.РФ (искусство во всех проявлениях), [www.kulturologia.ru](http://www.kulturologia.ru)

3. Независимое СМИ о культуре (все о культуре и духе времени) [www.colta.ru](http://www.colta.ru)

4. Культура.РФ. Портал культурного наследия, традиций народов России, <https://www.culture.ru>

5. Портал «Культура России», [www.russianculture.ru](http://www.russianculture.ru)

6. Музеи России, [www.museum.ru/](http://www.museum.ru/)

7. Музеи мира – обзоры величайших музеев, <https://wmuseum.ru/>



## Лист изменений (актуализации)

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022	15.06.2022
2	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> Windows Professional 7 Upgrd, Office Standard 2007, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, Консультант Плюс	Требование ФГОС ВО	15.06.2022
3	Рабочая программа соответствует учебному плану набора 2023 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023	07.06.2023
4	Рабочая программа соответствует учебному плану набора 2024 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.2024	18.06.2024

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Международный институт**

---

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института  
протокол № 10  
от «21» июня 2021 г.  
Директор института

 Каткова С.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Организация и управление предприятием  
общественного питания»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Программа магистратуры

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация  
**Магистр**

Форма обучения  
**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО для подготовки магистра направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 14.08.2020 г. № 1028, и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёным Советом Университета:

«29» апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39 очная и заочная формы обучения).

Рабочая программа разработана

к.э.н., доцентом кафедры

«Экономика, управление и финансы» \_\_\_\_\_



Кайко А.М.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Экономика, управление и финансы»

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



Сахарова Л.А.

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания» является формирование у студентов навыков и умений для обоснования и разработки эффективной стратегии предприятия общественного питания; формирования модели управления предприятием и оценки его конкурентоспособности; методов расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация и управление предприятием общественного питания» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ОПОП бакалавриата или специалитета.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания» будут использованы при написании выпускной квалификационной работы.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>ОПК-2.2</b> Разрабатывает мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен	<b>ОПК-2.2</b>	<i>Знать</i> :- современные методы управления

разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Разрабатывает мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания	<p>предприятием общественного питания; теоретические и практические основы обоснования эффективной стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособности концепции; принципы документооборота предприятия общественного питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b>- использовать современные методы управления процессами предприятия общественного питания; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами.</p> <p><b>Владеть:</b>- современными методами управления процессами предприятия общественного питания; методами разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности; методами расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах.</p>
---	---	--

## 5 Структура и содержание дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

а) очная форма обучения:

№ п/п	Раздел Дисциплины	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			лк	пр	лр	ср	
1	Предприятие общественного питания как объект организации и управления.	3	2	2	-	2	УО-1
2	Внешняя и внутренняя среда предприятия общественного питания	3	1	1	-	4	УО-1, ПР-1

3	Производственный процесс и его основные элементы на предприятиях общественного питания	3	2	2	-	4	УО-1, ПР-1
4	Организация инфраструктуры предприятия общественного питания	3	1	1	-	4	УО-1
5	Организация и мотивация труда персонала предприятия	3	1	1	-	4	УО-1, ПР-1
6	Методические основы управления предприятием.	3	2	2	-	4	УО-1, ПР-1
7	Организационные структуры управления предприятием	3	1	1	-	4	УО-1, ПР-1
8	Планирование в управлении предприятием	3	2	2	-	4	УО-1, ПР-1
9	Стратегическое управление предприятием	3	1	1	-	4	УО-1, ПР-1
10	Связующие процессы в менеджменте	3	1	1	-	4	УО-1, ПР-1
11	Эффективность системы управления	3	1	1	-	4	УО-1, ПР-1
	Итого		15	15		42	
	Итоговый контроль	3			-	-	УО-3
	Всего		15	15	-	42	72

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Письменные работы (ПР): тесты (ПР-1).

#### б) заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			лк	пр	лр	ср	
1	Предприятие общественного питания как объект организации и управления.	2	0,5	-	-	5	УО-1
2	Внешняя и внутренняя среда предприятия общественного питания	2	0,5	1	-	5	УО-1, ПР-1
3	Производственный процесс и его основные элементы на предприятиях общественного питания	2	0,5	1	-	6	УО-1, ПР-1
4	Организация инфраструктуры предприятия общественного	2	-	0,5	-	5	УО-1

	питания						
5	Организация и мотивация труда персонала предприятия	2	0,5	1	-	5	УО-1, ПР-1
6	Методические основы управления предприятием.	2	0,5	1	-	5	УО-1, ПР-1
7	Организационные структуры управления предприятием	2	-	1	-	5	УО-1, ПР-1
8	Планирование в управлении предприятием	2	0,5	1	-	5	УО-1, ПР-1
9	Стратегическое управление предприятием	2	0,5	-	-	5	УО-1, ПР-1
10	Связующие процессы в менеджменте	2	-	0,5	-	5	УО-1, ПР-1
11	Эффективность системы управления	2	0,5	1	-	5	УО-1, ПР-1
	Итого		4	8		56	
	Итоговый контроль	2			-	4	УО-3
	Всего		4	8	-	60	72

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Письменные работы (ПР): тесты (ПР-1).

## **5.2 Содержание лекционного курса**

### **Раздел 1. Предприятие общественного питания как объект организации и управления.**

Общественное питание: понятие и основные тенденции развития. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Система целей, потенциала и процессов предприятия. Понятие организации производства и управления предприятием. Принципы эффективной организации и управления предприятием.

### **Раздел 2. Внешняя и внутренняя среда предприятия общественного питания.**

Понятие внешней среды предприятия. Основные характеристики внешней среды. Факторы прямого и косвенного воздействия. средства анализа внешней среды предприятия. ПЭСТ – анализ. Внутренние процессы и внутренние переменные. Матрица SWOT – анализа, угрозы и возможности предприятия. Сильные и слабые стороны предприятия.

### **Раздел 3. Производственный процесс и его основные элементы на предприятиях общественного питания.**

Понятие и виды производственных процессов. Принципы организации производственных процессов. Производственный цикл и его продолжительность. Типы производства и их характеристика. Особенности организации производственного процесса на предприятиях общественного питания.

#### **Раздел 4. Организация инфраструктуры предприятия общественного питания.**

Значение и задачи производственной инфраструктуры. Объекты производственной инфраструктуры предприятия общественного питания. Логистический подход к управлению транспортировкой, хранением и доставкой сырья, материалов и готовой продукции к местам потребления.

#### **Раздел 5. Организация и мотивация труда персонала предприятия.**

Сущность и содержание организации труда. Формы организации труда. Рабочее время как фактор организации труда. Методы оценки эффективности организации труда. Понятие мотивации, материальное и нематериальное стимулирование трудовой деятельности. Система оплаты труда и мотивация персонала. Методы мотивации труда.

#### **Раздел 6. Методические основы управления предприятием.**

Понятие методологии управления. Закономерности, законы и принципы в менеджменте. Субъект и объект управления. Система управления и ее структура. Методы управления: административные, экономические и социально-психологические. Научные теории и подходы менеджмента.

#### **Раздел 7. Организационные структуры управления предприятием.**

Понятие организационной структуры. Принципы построения организационных структур управления. Горизонтальное и вертикальное разделение труда, уровни управления. Типы организационных структур и их характеристика. Современные тенденции в развитии организационных структур.

#### **Раздел 8. Планирование в управлении предприятием.**

Планирование – необходимый элемент системы управления. Основы методологии планирования: принципы, методы и показатели. Классификация планов, их состав и порядок разработки. Структура годового плана предприятия.

#### **Раздел 9. Стратегическое управление предприятием.**

Сущность стратегического управления. Система стратегического управления. Виды стратегий: портфельная, конкурентная, функциональная. Определение миссии и целей предприятия. Выработка стратегии предприятия, ее реализация и контроль. Матрица Томпсона и Стрикленда.

#### **Раздел 10. Связующие процессы в менеджменте.**

Сущность и содержание процессов коммуникации. Виды коммуникаций. Межличностные и организационные коммуникации. Классификация управленческих решений. Процесс разработки, выбора и принятия управленческого решения. Процесс реализации управленческого решения.

#### **Раздел 11. Эффективность системы управления предприятием.**



Оценка эффективности управления. Показатели эффективности управления и методические подходы к их определению. Методики оценки эффективности управления предприятием.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Предприятие общественного питания как объект организации и управления.	2	-
2	Внешняя и внутренняя среда предприятия общественного питания	1	-
3	Производственный процесс и его основные элементы на предприятиях общественного питания	2	-
4	Организация инфраструктуры предприятия общественного питания	1	-
5	Организация и мотивация труда персонала предприятия	1	-
6	Методические основы управления предприятием.	2	-
7	Организационные структуры управления предприятием	1	-
8	Планирование в управлении предприятием	2	-
9	Стратегическое управление предприятием	1	-
10	Связующие процессы в менеджменте	1	
11	Эффективность системы управления	1	
	ИТОГО	15	-

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Предприятие общественного питания как объект организации и управления.	-	-
2	Внешняя и внутренняя среда предприятия общественного питания	1	-
3	Производственный процесс и его основные элементы на предприятиях общественного питания	1	-
4	Организация инфраструктуры предприятия общественного питания	0,5	-
5	Организация и мотивация труда персонала предприятия	1	-
6	Методические основы управления предприятием.	1	-
7	Организационные структуры управления предприятием	1	-
8	Планирование в управлении предприятием	1	-
9	Стратегическое управление предприятием	-	-
10	Связующие процессы в менеджменте	0,5	
11	Эффективность системы управления	1	
	ИТОГО	8	-

## 5.4 Содержание лабораторных работ

Выполнение лабораторных работ не предусмотрено учебным планом

## 5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Предприятие общественного питания как объект организации и управления.	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1	2
2	Внешняя и внутренняя среда предприятия общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
3	Производственный процесс и его основные элементы на предприятиях общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
4	Организация инфраструктуры предприятия общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1	4
5	Организация и мотивация труда персонала предприятия	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
6	Методические основы управления предприятием.	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1	4
7	Организационные структуры управления предприятием	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
8	Планирование в управлении предприятием	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
9	Стратегическое управление предприятием	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
10	Связующие процессы в менеджменте	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
11	Эффективность системы управления	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	4
	ИТОГО		42
	Подготовка и сдача зачета	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, ОУ-3	-
	ВСЕГО		42

\* ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др, СЗ-1- работа с конспектом лекций (обработка текста), СЗ-11 – подготовка к тестированию, подготовка к зачету по дисциплине (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Предприятие общественного питания как объект организации и управления.	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1	5
2	Внешняя и внутренняя среда предприятия общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	5
3	Производственный процесс и его основные элементы на предприятиях общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	6

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
4	Организация инфраструктуры предприятия общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1	5
5	Организация и мотивация труда персонала предприятия	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	5
6	Методические основы управления предприятием.	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1	5
7	Организационные структуры управления предприятием	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	5
8	Планирование в управлении предприятием	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	5
9	Стратегическое управление предприятием	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	5
10	Связующие процессы в менеджменте	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	5
11	Эффективность системы управления	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, СЗ-11	5
	<b>ИТОГО</b>		<b>56</b>
	Подготовка и сдача зачета	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6, СЗ-1, ОУ-3	4
	<b>ВСЕГО</b>		<b>60</b>

\* ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др, СЗ-1- работа с конспектом лекций (обработка текста), СЗ-11 – подготовка к тестированию, подготовка к зачету по дисциплине (УО-3).

## **5.6 Курсовое проектирование**

Выполнение курсовой работы не предусмотрено учебным планом

## **6. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических и самостоятельных занятий.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: учебной мебелью, доской, мультимедийным комплексом, экраном, учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации дисциплины (раздаточный материал).

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий, оснащены:

- учебная мебель;
- доска.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ, оснащены: выполнение лабораторных работ не предусмотрено учебным планом.

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования, оснащены: выполнение курсовой работы не предусмотрено учебным планом.

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## **7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.**

### **7.1. Перечень основной литературы**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

2. Милл, Р.К. Управление рестораном / Р.К. Милл ; ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. – Москва : Юнити-Дана, 2015. – 536 с. : табл., граф., ил., схемы – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538> – ISBN 978-5-238-01589-7. – Текст : электронный.

3. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-213-0. – Текст : электронный.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. Дмитриев, А.Д. Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания / А.Д. Дмитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Дмитриев ; Министерство образования и науки РФ, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : КНИТУ, 2017. – 156 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500629> – Библиогр.: с. 134-136. – ISBN 978-5-7882-2325-4. – Текст : электронный.

2. Современное состояние ресторанного бизнеса : [16+] / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомолов ; науч. ред. Т.В. Алексеева ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». –

Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный.

3. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания / А.М. Фридман. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105> – ISBN 978-5-394-02069-8. – Текст : электронный.

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы**

1. Кайко А.М. Организация и управление предприятием общественного питания. Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы обучающихся, по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Организация и управление общественного питания» - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. – 76 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий**

1. Кайко А.М. Организация и управление предприятием общественного питания. Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы обучающихся, по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Организация и управление общественного питания» - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. – 76 с.

### **7.5 Перечень методического обеспечения лабораторных занятий:**

Выполнение лабораторных работ не предусмотрено учебным планом

### **7.6 Перечень методического обеспечения для выполнения курсовой работы /курсового проекта:**

Выполнение курсовой работы /проекта не предусмотрено учебным планом.

### **7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

**- лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1

Office 2010

Kaspersky Endpoint Security для Windows

ПП Финансовый Аналитик

Консультант Плюс

**- из них отечественное программное обеспечение:**

Kaspersky Endpoint Security для Windows

ПП Финансовый Аналитик  
Консультант Плюс

**- свободно распространяемое программное обеспечение:**

7-Zip

FastStone Image Viewer 6.1

Google Chrome

**7.8 Перечень современных профессиональных баз данных:**

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <http://www.rst.gov.ru/portal/gos>.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных Web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

8. ЭБС «Университетская библиотека on-line». Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.

9. ЭБС Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

**7.9 Перечень информационных справочных систем:**

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

**8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

Основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении являются лекции. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее

сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское занятие и указания на самостоятельную работу.

При изучении дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания» следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях.

Обучающимся рекомендуется:

1. После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать текст лекции, рассматривать и осмысливать примеры, приведённые в лекции.

2. При подготовке к следующей лекции повторять предыдущую, уделяя особое внимание изучению нормативных документов.

3. В течение недели работать с рекомендованными источниками: нормативными документами, основной и дополнительной литературой.

4. Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к практическим занятиям.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Проведение практических занятий должно быть направлено на углубление и закрепление знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы. Проведение практических занятий направлено на формирование навыков и умений самостоятельного применения полученных знаний в практической деятельности. Практическое задание предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений.

Практическое занятие по дисциплине «Организация и управление предприятием общественного питания» подразумевает следующие виды работ: проведение практических занятий и выполнение тестовых заданий по предложенным темам. Для того, чтобы подготовиться к практическому занятию, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника (лекции). Подготовка к практическому занятию начинается после изучения задания и подбора соответствующих литературы и нормативных источников. Работа с литературой может состоять из трёх этапов - чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемой работы. Подготовка к практическим занятиям, подразумевает активное использование справочной литературы (энциклопедий, словарей, альбомов схем и др.) и периодических изданий. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

8.3 Методические рекомендации для подготовки к лабораторным занятиям: выполнение лабораторных работ не предусмотрено учебным планом.

8.4 Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы: выполнение курсовой работы по дисциплине не предусмотрено учебным планом.

8.5 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся:

Самостоятельная работа включает изучение учебно-методической литературы, поиск и в сети Интернет публикаций по актуальным вопросам, связанным с проблематикой дисциплины; освоение теоретического материала, подготовку сообщений и докладов по темам в соответствии с программой курса; выполнение тестовых заданий, подготовку к зачету.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Самостоятельная работа обучающихся при изучении дисциплины «Менеджмент и маркетинг в пищевом производстве» предполагает различные формы индивидуальной учебной деятельности:

- чтение текста;
- работа с конспектом лекций;
- работа с нормативными документами;
- ответы на контрольные вопросы;
- использование компьютерной техники, Интернет;
- подготовка к тестированию;
- подготовка к зачету.

8.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация и управление предприятием общественного питания» проходит в виде зачета. Готовиться к зачету необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе дисциплины, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные научные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершённой, если обучающийся смог ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к зачету рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к зачету позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.







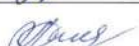


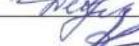







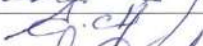




**Лист изменений (актуализации)  
на 2024 – 2025 уч.г.**

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	Рабочая программа без изменений на 2024-2025 уч.г.	Учебный план для всех форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.24г.	05.07.2024



## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

на 2024 – 2025 уч.г.

Кафедра «Экономика, управление и финансы»

№	Ф.И.О.	Должность	Роспись
1.	Ашитко Виктория Александровна	Ст.преподаватель	
2.	Володина Светлана Геннадьевна.	Доцент, к.э.н.	
3.	Ворожбит Алла Ивановна	Зав.мет. кабинетом, ассистент	
4.	Вотинцева Людмила Ивановна.	Профессор , д.э.н.	
5.	Денисевич Елена Ивановна	Доцент, к.и.н.	
6.	Кайко Александр Михайлович	Доцент, к.э.н.	
7.	Кузьмичева Ирина Александровна	Доцент, к.э.н.	
8.	Лебедева Марина Николаевна	Ст.преподаватель	
9.	Маркова Светлана Алексеевна	Ст.преподаватель	
10.	Николаев Дмитрий Валентинович	Доцент, к.э.н.	
11.	Падерина Елена Николаевна	Ст.преподаватель	
12.	Сахарова Лариса Анатольевна	Зав.кафедрой	
13.	Сидоров Виктор Петрович	Доцент, к.э.н.	
14.	Стенькина Елена Николаевна	Доцент, к.э.н.	
15.	Стенькина Елизавета Алексеевна	Ассистент	
16.	Уксуменко Алёна Анатольевна	Доцент, к.э.н.	
17.	Челюк Лариса Григорьевна	Доцент, к.э.н.	
18.	Янчук Наталья Александровна	Доцент, к.э.н.	

ЛИСТ УЧЕТА ПЕРИОДИЧЕСКИХ ПРОВЕРОК

Дата	ФИО и должность лица, выполняющего проверку	Результат проверки	Подпись
23.06.2022	Сахарова Л.А., зав.кафедрой ЭУиФ	Утверждено на 2022-2023 уч.г. с изменениями, протокол № 10 от 23.06.2022г.	
16.06.2023	Сахарова Л.А., зав.кафедрой ЭУиФ	Утверждено на 2023-2024 уч.г. с изменениями, протокол № 11 от 16.06.2023г.	

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

на 2023 - 2024 уч.год

№	Ф.И.О.	Должность	Роспись
1	Сахарова Лариса Анатольевна	Зав.кафедрой	
2	Ашитко Виктория Александровна	Ст.преподаватель	
3	Володина Светлана Геннадьевна.	Доцент	
4	Вотинцева Людмила Ивановна.	Профессор	
5	Ворожбит Алла Ивановна	Зав.мет.кабинетом	
6	Денисевич Елена Ивановна	Доцент	
7	Кайко Александр Михайлович	Доцент	
8	Кузьмичева Ирина Александровна	Доцент	
9	Лебедева Марина Николаевна	Ст.преподаватель	
10	Маркова Светлана Алексеевна	Ст.преподаватель	
11	Николаев Дмитрий Валентинович	Доцент	
12	Потапова Марина Александровна	Доцент	
13	Сафонов Андрей Александрович	Доцент	
14	Стенькина Елизавета Алексеевна	Ассистент	
15	Сидоров Виктор Петрович	Доцент	
16	Стенькина Елена Николаевна.	Доцент	
17	Уксуменко Алёна Анатольевна	Доцент	
18	Челюк Лариса Григорьевна	Доцент	
19	Янчук Наталя Александровна	Доцент	

**Лист изменений (актуализации)  
на 2023 – 2024 уч.г.**

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года	Учебные планы для очной, заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023г	16.06.2023
2	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 7 Upgrd, Office Standard 2007, Office Professional Plus 2010, Windows Vista Business Upgrd Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition	Требование ФГОС ВО	16.06.2023
3	Изм. п. 7.8 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных</b> - <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> - Научная электронная библиотека elibrary.ru - <a href="http://www.stplan.ru">http://www.stplan.ru</a> – Экономика и управление - <a href="http://www.worldbank.org">http://www.worldbank.org</a> – Мировой банк (Всемирный банк) - <a href="http://businessuchet.ru">http://businessuchet.ru</a> -Бухгалтерский учет и налоги - <a href="http://www.rbc.ru">http://www.rbc.ru</a> - РосБизнесКонсалтинг - <a href="http://www.cbr.ru">http://www.cbr.ru</a> – Центральный банк РФ - <a href="http://www.finansy.ru">http://www.finansy.ru</a> – Финансы.ru - <a href="http://www.aup.ru">http://www.aup.ru</a> - Административно управленческий портал - <a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a> – Федеральная служба государственной статистики РФ - <a href="http://www.minfin.ru">http://www.minfin.ru</a> – Министерство финансов РФ	Требование ФГОС ВО	16.06.2023
4	Изм. п. 7.9 читать в следующей редакции <b>Перечень информационных справочные системы:</b> - <a href="http://consultant.ru">http://consultant.ru</a> – Справочная правовая система «Консультант Плюс» - <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> - Справочная правовая система «Гарант» - <a href="https://www.1gl.ru/">https://www.1gl.ru/</a> - Справочная система для бухгалтеров «Главбух». - <a href="http://www.nalog.gov.ru">http://www.nalog.gov.ru</a> – Справочная система «Налоги» <a href="http://pravo.gov.ru/">http://pravo.gov.ru/</a> - Справочная система правовой информации <a href="http://ww.catback.ru">http://ww.catback.ru</a> – Справочник для экономистов	Требование ФГОС ВО	16.06.2023

**Лист изменений (актуализации)  
На 2022-2023 уч.г.**

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года	Учебные планы для очной, заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022	23.06.2022
2	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 7 Upgrd, Office Standard 2007, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, Консультант Плюс	Требование ФГОС ВО	23.06.2022
3	Изм. п. 7.8 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных</b> - <a href="https://data.worldbank.org/">https://data.worldbank.org/</a> - База данных Мирового Банка: данные социального и экономического развития более 200 стран. - <a href="https://stats.wto.org/">https://stats.wto.org/</a> - База данных мировой торговли товарами и услугами. - <a href="https://www.moex.com/ru/data/">https://www.moex.com/ru/data/</a> - База данных биржевой информации Московской биржи. - <a href="https://spbexchange.ru/ru/market-data/archive.aspx">https://spbexchange.ru/ru/market-data/archive.aspx</a> - База данных биржевой информации СПб Биржи (архив котировок). - <a href="http://www.cbr.ru/statistics/macro_itm/">http://www.cbr.ru/statistics/macro_itm/</a> - База данных макроэкономических индикаторов. - <a href="https://rosstat.gov.ru/folder/10705">https://rosstat.gov.ru/folder/10705</a> - База данных статистики социального и экономического развития России. - <a href="https://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/ekonomika-otrasli/">https://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/ekonomika-otrasli/</a> -База данных «Экономика рыбной отрасли» - <a href="https://bd.wciom.ru/">https://bd.wciom.ru/</a> - База социологических данных ВЦИОМ.	Требование ФГОС ВО	23.06.2022
4	Изм. п. 7.9 читать в следующей редакции <b>Перечень информационные справочные системы:</b> - <a href="http://consultant.ru">http://consultant.ru</a> – Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> - Справочная правовая система «Гарант» - <a href="https://www.1gl.ru/">https://www.1gl.ru/</a> - Справочная система для бухгалтеров «Главбух». <a href="http://pravo.gov.ru/">http://pravo.gov.ru/</a> - Справочная система правовой информации	Требование ФГОС ВО	23.06.2022

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

---

**УТВЕРЖДЕНО**

На заседании Ученого совета  
института

протокол № 11

от 21 июня 2021 г.

Директор института



Е.П. Лаптева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Методы управления качеством предприятия общественного питания»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Магистерская программа**

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021



Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО (уровень магистратуры) по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Минобрнауки России от 14 августа 2020 г, № 1028 и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёного Совета Университета: 29 апреля 2021 г. (год набора 2021) протокол 9/39 (очная, заочная форма обучения).

Рабочая программа разработана:

к.т.н., доцент, Тимчук Е.Г.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Зав. кафедрой УТС



Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Методы управления качеством предприятия общественного питания» являются формирование и конкретизация знаний по теории и методологии управления качеством продукции и процессов, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

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

Дисциплина «Методы управления качеством предприятия общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Методы управления качеством предприятия общественного питания», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Методы моделирования в управлении качеством» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Методы управления качеством предприятия общественного питания», является базой, для прохождения преддипломной практики и написания магистерской диссертации.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<b>ОПК-3.1</b> Использует современных методов управления качеством на предприятии общественного питания.

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Использует современных методов управления качеством на предприятии общественного питания.	<b><u>Знать</u></b> - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции. <b><u>Уметь</u></b> - выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством. <b><u>Владеть</u></b> - навыками организационной деятельности по управлению качеством в условиях предприятий питания.

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Методы управления качеством предприятия общественного питания».

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пр	лр	ср	
1	Методология управления качеством	3	2	-	-	4	УО-1
2	Становление и развитие форм и методов управления	3	2	-	-	4	УО-1

	качеством						
3	Контроль процессов управления качеством	3	2	6	-	5	УО-1
4	Отечественный опыт управления качеством	3	2	-	-	4	УО-1
5	Зарубежный опыт управления качеством. Современная концепция менеджмента качества	3	4	-	-	5	УО-1
6	Современные инструменты управления качеством	3	3	24	-	5	УО-1
	Итоговый контроль	3	-	-	-	-	УО-3
	Итого	-	15	30	-	27	

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине или модулю (УО-3).

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пр	лр	ср	
1	Методология управления качеством	2	1	-	-	9	УО-1
2	Становление и развитие форм и методов управления качеством	2	1	-	-	9	УО-1
3	Контроль процессов управления качеством	2	1	4	-	9	УО-1
4	Отечественный опыт управления качеством	2	1	-	-	9	УО-1
5	Зарубежный опыт управления качеством. Современная концепция менеджмента качества	2	1	-	-	9	УО-1
6	Современные инструменты	2	1	4	-	9	УО-1

	управления качеством						
	Итоговый контроль	2	-	-	-	4	УО-3
	Итого	-	6	8	-	58	

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине или модулю (УО-3).

## **5.2 Содержание лекционного курса**

### **Раздел 1. Методология управления качеством.**

Качество как объект управления. Категории управления качеством продукции. Механизм управления качеством. Функции управления качеством. Общие функции управления. Специальные функции управления. Методы управления качеством. Средства управления качеством.

### **Раздел 2. Становление и развитие форм и методов управления качеством.**

Стадия контроля качества. Стадия управления качеством. Стадия повышения качества. Стадия планирования качества.

### **Раздел 3. Контроль процессов управления качеством.**

Виды контроля качества. Классификация видов контроля качества: по этапу процессов производства, по полноте охвата контроля, по применению средств контроля, по стадии создания и существования продукции. Технический контроль качества. Статистический контроль качества. Классификация статистических методов контроля. Область применения статистических методов контроля.

### **Раздел 4. Отечественный опыт управления качеством.**

Развитие форм и способов управления качеством в России. Применение системного подхода в управлении качеством. Системы БИП, КАНАРСПИ, НОРМ, СБТ. Комплексная система управления качеством продукции (КС УКП). Модель системы КС УКП.

### **Раздел 5. Зарубежный опыт управления качеством. Современная концепция менеджмента качества.**

Опыт управления качеством в США. Современные подходы в области менеджмента качества Деминга. Принципы Деминга. Принцип «Триада качества» Джурана. Концепция «Ноль дефектов» Кросби. Всеобъемлющий подход к качеству Фейгенбаума. Опыт управления качеством в Японии. Система KANBAN. Концепция JIT. Европейский опыт управления качеством. Модель совершенства Европейского фонда управления качеством EFQM. Основные положения концепции Всеобщего менеджмента качества. Основные принципы концепции Всеобщего менеджмента качества.

### **Раздел 6. Современные инструменты управления качеством.**

Общая характеристика современных инструментов управления качеством. Развертывание функции качества (QFD). Методы Тагути. Семь простых методов контроля качества. Семь новых методов управления качеством. Метод FMEA – анализа характера и последствий отказов. Бенчмаркинг. Область применения бенчмаркинга. Этапы проведения бенчмаркинга.

### 5.3 Содержание практических занятий

а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практических занятий	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Методология управления качеством. Комплексная оценка качества продукции	6	-
2	Контроль технологического процесса по контрольному листку и гистограмме	6	-
3	Построение диаграммы Парето	6	-
4	Построение причинно-следственной диаграммы (схема Исикавы)	6	-
5	Построение (X-R) – карты	6	-
	<b>ИТОГО</b>	30	-

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практических занятий	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Методология управления качеством. Комплексная оценка качества продукции	1	-
2	Контроль технологического процесса по контрольному листку и гистограмме	1	-
3	Построение диаграммы Парето	2	-
4	Построение причинно-следственной диаграммы (схема Исикавы)	2	-
5	Построение (X-R) – карты	2	-
	<b>ИТОГО</b>	8	-

### 5.4 Содержание лабораторных работ

Не предусмотрено.

### 5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Методология управления качеством. Комплексная оценка качества продукции»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	5

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
2	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Контроль технологического процесса по контрольному листку и гистограмме»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	6
3	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Построение диаграммы Парето»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	5
4	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Построение причинно-следственной диаграммы (схема Исикавы)»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	5
5	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Построение (X-R) – карты»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	6
	ИТОГО:		27
	Подготовка и сдача зачета		-
	ВСЕГО:		27

Примечание: \*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-4 - конспектирование текста; ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-5 - изучение нормативных материалов; СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Методология управления качеством. Комплексная оценка качества продукции»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	11
2	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Контроль технологического процесса по контрольному листку и гистограмме»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	11
3	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Построение диаграммы Парето»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	11
4	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Построение причинно-следственной диаграммы (схема	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	11

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
	Исикавы)»		
5	Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Построение (X-R) – карты»	O3-1, O3-4, O3-6, O3-9, C3-1, C3-5, C3-6	10
	ИТОГО:		54
	Подготовка и сдача зачета		4
	ВСЕГО:		58

Примечание: \*Виды самостоятельной работы: O3-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); O3-4 - конспектирование текста; O3-6 - работа с нормативными документами; O3-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., C3-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); C3-5 - изучение нормативных материалов; C3-6 - ответы на контрольные вопросы.

## 5.6 Курсовое проектирование

Не предусмотрено.

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Методы управления качеством предприятия общественного питания»:

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций, соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: доской магнитно-маркерной, мультимедийным комплексом Optoma W400, компьютером – процессор Celeron 2,66, монитором LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN, учебной мебелью.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доской магнитно-маркерной, мультимедийным комплексом Optoma W400, компьютером – процессор Celeron 2,66, монитором LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN, учебной мебелью.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ оснащены:

Не предусмотрено.

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены:

Не предусмотрено.



## 6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены:

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## 7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 7.1 Перечень основной литературы:

1. Салдаева, Е.Ю. Управление качеством: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, Е.М. Цветкова ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461637>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8158-1802-6. – Текст : электронный.

2. Агарков, А.П. Управление качеством: учебник / А.П. Агарков. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 204 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454026>. – Библиогр.: с. 153-156. – ISBN 978-5-394-02226-5. – Текст : электронный.

3. Михеева, Е.Н. Управление качеством: учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 531 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454086>. – Библиогр.: с. 481-487. – ISBN 978-5-394-01078-1. – Текст : электронный.

4. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования» [Электронный ресурс]. - URL: <http://docs.cntd.ru/document/415999775>.

### 7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Воронцова, А.В. Управление качеством при производстве пищевой продукции: учебное пособие : [16+] / А.В. Воронцова, А.Г. Рыбка ; Тюменский государственный университет. – Тюмень: Тюменский государственный университет, 2011. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574500>. – Библиогр.: с. 152 - 153. – ISBN 978-5-400-00522-0. – Текст : электронный.

2. Астафеев, В.Д. Управление качеством на основе использования международных стандартов ИСО серии 9000 и отечественных стандартов – ГОСТов : монография / В.Д. Астафеев. – Москва : Лаборатория книги, 2012. – 109 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142539>. – ISBN 978-5-504-00280-4. – Текст : электронный.

3. Журналы: «Стандарты и качество», «Контроль качества продукции».

### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Ольховик С.А., Холоша О.А., Е.Г. Тимчук Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Методы управления качеством предприятия

общественного питания» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». - Владивосток. Дальрыбвтуз, 2022 г. - 42 с.

7.4 Методическое обеспечение практических (семинарских, лабораторных) занятий:

1. Ольховик С.А., Холоша О.А., Е.Г. Тимчук Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Методы управления качеством предприятия общественного питания» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». - Владивосток. Дальрыбвтуз, 2022 г. - 42 с.

7.5 Методическое обеспечение курсового проектирования (курсовых работ):  
Не предусмотрено.

7.6 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine  
Legalizatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

#### 7.7 Перечень современных профессиональных баз данных:

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.
2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.
3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.
4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.
5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgattech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.
6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.
7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.
8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.
9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.
10. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: <https://www.ebscohost.com/>.
11. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

#### 7.8 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.
3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.
4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

### **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

При изучении курса «Методы управления качеством предприятия общественного питания» следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях.

Студентам рекомендуется:

1. После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать текст лекции, рассматривать и осмысливать примеры, приведённые в лекции.

2. При подготовке к следующей лекции повторять предыдущую, уделяя особое внимание изучению нормативных документов.

3. В течение недели работать с рекомендованными источниками: нормативными документами, основной и дополнительной литературой.

4. Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к лабораторным работам.

После изучения каждого раздела дисциплины со студентами проводится собеседование по основным вопросам, раскрытым в данном разделе. Перечень рекомендуемых вопросов для собеседования представлен в фонде оценочных средств дисциплины.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Практические занятия направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения прикладных задач, выработку навыков профессионально деятельности, а также ведения дискуссий. Во время практических занятий студенты под руководством преподавателя решают задачи прикладного характера, анализируют полученные материалы, закрепляя приобретенные знания, обсуждают дискуссионные вопросы, проводят деловые игры.

Для успешного участия в практических занятиях студенту следует тщательно подготовиться. На практических занятиях студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны.

Практические занятия предоставляют студенту возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки работы со сложным аналитическим оборудованием. В распоряжении студентов квалифицированно разработанные методические материалы, которые помогают ему почти самостоятельно выполнить назначенное ему практическое задание.

Основными целями практических занятий являются апробация и закрепление знаний, полученных в ходе изучения теоретических дисциплин; повышение способности к научному мышлению и рассуждению; обучение не методом механического запоминания, но путём активных и эффективных действий; моделирование использования инновационных технологий и методов производства; обеспечение более глубокого понимания предмета.

В начале занятий преподаватель должен проверить уровень подготовленности студента к выполнению практического занятия: освоение теоретического материала, порядка проведения работы, знание требований к технике безопасности и охраны труда, требований к отчету.

#### 8.3 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям:

Не предусмотрено.

#### 8.4 Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта:

Не предусмотрено.

## 8.5 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Методы управления качеством предприятия общественного питания» предполагает различные формы индивидуальной учебной деятельности:

- ОЗ-1: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- ОЗ-4: конспектирование текста;
- ОЗ-6: работа с нормативными документами;
- ОЗ-9: использование компьютерной техники, Интернет и др.;
- СЗ-1: работа с конспектом лекции (обработка текста);
- СЗ-5: изучение нормативных материалов;
- СЗ-6: ответы на контрольные вопросы.

Чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы) являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения; выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т.д. Непременным правилом чтения должно быть выяснение незнакомых слов, терминов, выражений, неизвестных имен, названий. Студенты с этой целью заводят специальные тетради или блокноты. Важная роль, в связи с этим принадлежит библиографической подготовке студентов. Она включает в себя умение активно, быстро пользоваться научным аппаратом книги, справочными изданиями, каталогами, умение вести поиск необходимой информации, обрабатывать и систематизировать ее.

Конспектирование – краткое и последовательное изложение содержания прочитанного материала. Конспект – сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

При работе с нормативными документами студенты должны правильно фиксировать основные реквизиты документа (полное официальное название, когда и каким государственным органом был принят, кем и когда подписан, где опубликован), порядок вступления в силу, сферу действия, основные нормативные положения и нормативные ссылки.

Использование компьютерной техники, Интернет и др. в специализированных аудиториях упрощает и расширяет доступ к различным информационным источникам и литературы. В ходе работы следует обращать внимание на достоверность изучаемых данных и качество электронных ресурсов.

Работа с конспектом лекции (обработка текста) подразумевает просмотр конспекта сразу после занятий, выделение материала конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания с последующим поиском литературы с целью поиска ответов на вопросы. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Формулирование ответов на контрольные вопросы осуществляется с использованием методической литературы для выполнения лабораторных и контрольных работ по дисциплине. Ответы на контрольные работы формализуются, в том числе в виде контрольной работы по дисциплине для заочной формы обучения.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины.

8.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету):

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Методы управления качеством предприятия общественного питания» проходит в виде зачета (УО-3). Готовиться к зачету необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе темы учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные научные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершённой, если студент смог ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения

полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к зачету рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к зачету позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.





### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Руконт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.8 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.

7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	<b>п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	<b>п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Нормативная и технологическая документация предприятия  
общественного питания»*

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:

к.т.н., доцентом Лаптевой Е.П.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры  
«Управление техническими системами»

Зав. кафедрой  /Ким Э.Н./

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» являются формирование и конкретизация знаний по применению и разработки нормативных и технологических документов на предприятиях общественного питания, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» изучается во 2 семестре очной формы обучения, на 1 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.3 Использует нормативную и технологическую документация для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.3 Использует нормативную и технологическую документацию для совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<p><b><u>Знать</u></b> - категории нормативной и технологической документации, применяемой на предприятиях общественного питания; структуру и содержание нормативной и технологической документации, порядок и правила разработки нормативной и технологической документации.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - оценивать и актуализировать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую требования к технологическим процессам предприятия общественного питания</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - навыками разработки технико-технологических карт, стандартов организаций и технических условий.</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Нормативные документы	2	8	18	-	18	УО-1
2	Технологические документы	2	7	12	-	18	УО-1
	Итого	2	15	30		36	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	2				27	УО-4
	Всего	2	15	30	-	63	

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	курс	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Нормативные документы	1	4	6	-	40	УО-1
2	Технологические документы	1	4	6	-	39	УО-1
	Итого	1	8	12	-	79	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	1				9	УО-4
	Всего	1	8	12	-	88	

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

## 5.2 Содержание лекционного курса

**Раздел 1. Нормативные документы.** Категории нормативных документов. Содержание и применение ТР. Основополагающие принципы, рассматриваемые при принятии решения о разработке ТР. Процедура разработки и принятия ТР. Категории и виды стандартов. Основные требования к разработке стандартов. Процедура разработки стандартов различных категорий. Обновление и отмена стандартов. Сущность и содержание стандартов организаций, цели разработки стандартов организаций. Правила построения, изложения и оформления стандартов организации. Разработка стандарта организации. Сущность и содержание технических условий (ТУ). Порядок разработки, согласования, утверждения и регистрации ТУ. Обновление и пересмотр ТУ.

**Раздел 2. Технологические документы.** Виды технологической документации предприятий общественного питания. Требования к оформлению, построению и содержанию технологической карты, технологической инструкции, технико-технологической карты. Управление документацией. Нормоконтроль технологической документации

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Технические регламенты	4	
2	Правила построения, содержания и изложения стандартов.	8	
3	Разработка стандартов организаций, технических условий	6	
4	Разработка технологической документации	12	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Технические регламенты	2	
2	Правила построения, содержания и изложения стандартов.	2	
3	Разработка стандартов организаций, технических условий	2	
4	Разработка технологической документации	6	
	<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>	

### 5.4 Содержание лабораторных работ

**Не предусмотрено**

### 5.5 Содержание самостоятельной работы

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Нормативные документы	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	18



№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
2	Технологические документы	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	18
	ИТОГО:		36
	Подготовка и сдача экзамена		27
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>63</b>

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Нормативные документы	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	40
2	Технологические документы	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	39
	ИТОГО:		
	Подготовка и сдача экзамена		9
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>88</b>

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.; СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

## 5.6 Курсовой проект (работа)

**Не предусмотрено**

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

6.3 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Технология разработки стандартов, нормативной и технической документации: учеб. пособие /Е.П. Лаптева. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2017. – 149 с.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О стандартизации в Российской Федерации». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420284277>

2. Положение о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза (Решению Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 г. № 48).) сайт URL: [base.consultant.ru/cons/cgi/online](http://base.consultant.ru/cons/cgi/online).

3. Рекомендации по содержанию и типовой структуре технического регламента. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 21.08.2015 № 50 сайт URL: [base.consultant.ru/cons/cgi/online](http://base.consultant.ru/cons/cgi/online).

4. ГОСТ Р 1.0-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения». - Взамен ГОСТ Р 1.0-2004; введ. 2013-07-01. - М.: Стандартинформ, 2013. – 10 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200102193>

5. ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения». – Взамен ГОСТ Р 1.4-93; введ. 2005-07-01. - М.: Стандартинформ, 2007. – 8 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200038434>

6. ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения». – Взамен ГОСТ Р 1.5-2004; введ. 2013-07-01. - М.: Стандартинформ, 2013. – 28 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200101156>

7. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». Общие требования к оформлению, построению и содержанию». - введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019. – 11 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Лаптева Е.П. Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий:**

Лаптева Е.П. Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение: Windows 8.1, Office 2010, 1С: Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows, Консультант (из них отечественное программное обеспечение 1С:Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows).

б) свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip, Adobe Acrobat, Reader DC, GIMP 2.8.14, Inkscape 0.48.5, Ассистент II, iTALC 3.0.3

7.6. Перечень современных профессиональных баз данных:

Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>

Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>

ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>

ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>

7.7 Перечень информационных справочных систем:

Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>

Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line <http://www.consultant.ru/>

Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line: <http://www.rst.gov.ru/portal/gost>

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

При изучении дисциплины «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, получать консультации преподавателя и выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Студентам рекомендуется:

1. Внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. После завершения аудиторных занятий просматривать и анализировать текст лекции, рассматривать и осмысливать примеры, приведённые в лекции.

2. При подготовке к следующей лекции повторять предыдущую.

3. В течение недели работать с рекомендованными источниками: нормативными документами, основной и дополнительной литературой.

4. Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к практическим занятиям.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

#### 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Разработка нормативных документов и технической документации» предполагает:

- индивидуальную работу с литературой, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы;

- подготовку к экзамену, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: СЗ-6 (ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 5 рабочей программой дисциплины (модуля).


Каждый студент в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которые дают возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории университета, так и вне его.

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» проходит в виде экзамена (УО-4). Готовиться к экзамену необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе темы учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершённой, если студент смог ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к экзамену за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к экзамену рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к экзамену позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Глебова Е. В.	Доцент кафедры УТС	7.06.2021	
2	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
3	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
4	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
5	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
6	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.

9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств

протокол № 11

от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Система менеджмента качества»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
К.т.н., доцентом Лаптевой Е.П.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «*Управление техническими системами*»

Зав. кафедрой  /Ким Э.Н./

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Система менеджмента качества» являются формирование и конкретизация знаний по разработке и внедрению системы менеджмента качества основе современных концепций менеджмента качества и требований международных стандартов, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Система менеджмента качества» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Система менеджмента качества» изучается в 3 семестре очной формы обучения, на 2 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Система менеджмента качества», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Методы моделирования в управлении качеством», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	<p><b><u>Знать</u></b> - международные стандарты ISO серии 9000 в области менеджмента качества; основные положения и принципы современных концепций менеджмента; порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - собирать, обрабатывать и анализировать информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия общественного питания для определения стратегии в области качества; анализировать и разрабатывать процессы предприятия общественного питания; оценивать и управлять рисками при выполнении процессов на предприятиях общественного питания.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – навыками документирования процессов предприятия общественного питания; проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества.</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Назначение, цели и задачи систем качества. Эволюция систем качества	3	4	4	-	7	УО-1
2	Модель системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000	3	4	4	-	7	УО-1
3	Реализация процессного подхода при создании системы менеджмента качества	3	4	16	-	6	УО-1
4	Аудит системы ме-	3	3	6	-	7	УО-1

	менеджмента качества (ГОСТ Р ИСО 19011)						
	Итого	3	15	30		27	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	3					УО-3
	Всего	3	15	30	-	27	

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	курс	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Назначение, цели и задачи систем качества. Эволюция систем качества	2	1	2	-	12	УО-1
2	Модель системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000	2	2	2	-	12	УО-1
3	Реализация процессного подхода при создании системы менеджмента качества	2	2	10	-	10	УО-1
4	Аудит системы менеджмента качества (ГОСТ Р ИСО 19011)	2	1	2	-	12	УО-1
	Итого	2	6	16	-	46	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	2				4	УО-3
	Всего	2	6	16	-	50	

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине или модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

### Раздел 1. Назначение, цели и задачи систем качества. Эволюция систем качества

Основные понятия в области систем качества. Этапы развития систем качества. Основные подходы и модели менеджмента качества. Всеобщий менеджмент качества (TQM). TQM как основа интегрированной системы управления организацией. Принципы TQM. Основные взаимодействующие подсистемы организации. Основы и краеугольные камни всеобщего менеджмента качества. Стратегия предприятия.

## **Раздел 2. Модель системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000**

Предпосылки появления стандартов серии ИСО 9000 и история их создания. Концепция, структура и области применения стандартов ИСО серии 9000. Принципы менеджмента качества по стандартам ИСО серии 9000. Состав и содержание требований Р ИСО 9001-2015. Состав и содержание требований ГОСТ Р ИСО 9004-2019.

## **Раздел 3. Реализация процессного подхода при создании системы менеджмента качества**

Суть, значение и принципы процессного подхода. Реализация процессного подхода. Управление рисками при построении процессов СМК. Классификация рисков.

## **Раздел 4. Аудит системы менеджмента качества.**

Понятия аудита. Принципы проведения аудита. Программа аудита. Проведение аудита.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Определение стратегии высшего руководства в области качества	6	-
2	Разработка и улучшение процессов системы менеджмента качества	10	-
3	Оценка рисков, связанных с процессами СМК	8	-
4	Аудит процессов системы менеджмента качества	6	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	-

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Определение стратегии высшего руководства в области качества	2	-
2	Разработка и улучшение процессов системы менеджмента качества	6	-
3	Оценка рисков, связанных с процессами СМК	6	-
4	Аудит процессов системы менеджмента качества	2	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	<b>-</b>

5.4 Содержание лабораторных работ

**Не предусмотрено**

5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид*	
1	Назначение, цели и задачи систем качества. Эволюция систем качества	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	7
2	Модель системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	7
3	Реализация процессного подхода при создании системы менеджмента качества	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	6
4	Аудит системы менеджмента качества	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	7
	<b>ИТОГО:</b>		<b>27</b>
	Подготовка и сдача зачета		-
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>27</b>

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид*	
1	Назначение, цели и задачи систем ка-	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	12

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид*	
	чества. Эволюция систем качества		
2	Модель системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	12
3	Реализация процессного подхода при создании системы менеджмента качества	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	10
4	Аудит системы менеджмента качества	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	12
	<b>ИТОГО:</b>		46
	Подготовка и сдача зачета		4
	<b>ВСЕГО:</b>		50

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.; СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

## 5.6 Курсовой проект (работа)

**Не предусмотрено**

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

6.3 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

7.1 Перечень основной литературы:



1. Всеобщее управление качеством: учебник // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте, 2013. – 572 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=226544&sr=1>

2. Долгих П.П. Проектирование системы менеджмента качества продукции. Управление процессами / П.П. Долгих // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Лаборатория книги, 2010. – 94 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89546&sr=1>

3. Горячев Д.А. Системы управления качеством продукции предприятия в современных условиях / Д.А. Горячев // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Лаборатория книги, 2010. – 142 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=96656&sr=1>

#### 7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Гродзенский, С.Я. Менеджмент качества [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Я. Гродзенский .— М. : Проспект, 2015 .— 200 с. — ISBN 978-5-392-18815-4 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/632877>

2. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «СМК. Требования». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200124394>.

3. ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200179216>

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

Лаптева Е.П. Система менеджмента качества. Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

#### 7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий:

Лаптева Е.П. Система менеджмента качества. Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение: Windows 8.1, Office 2010, 1С:Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows, Консультант (из них отечественное программное обеспечение 1С:Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows).

б) свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip, Adobe Acrobat, Reader DC, GIMP 2.8.14, Inkscape 0.48.5, Ассистент II, iTALC 3.0.3

#### 7.6. Перечень современных профессиональных баз данных:

Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>

Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>

ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>

ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>

#### 7.7 Перечень информационных справочных систем:

Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>

Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line <http://www.consultant.ru/>

Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line: <http://www.rst.gov.ru/portal/gost>

### **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

При изучении дисциплины «Система менеджмента качества» студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, получать консультации преподавателя и выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Студентам рекомендуется:

1. Внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. После завершения аудиторных занятий просматривать и анализировать текст лекции, рассматривать и осмысливать примеры, приведённые в лекции.

2. При подготовке к следующей лекции повторять предыдущую.

3. В течение недели работать с рекомендованными источниками: нормативными документами, основной и дополнительной литературой.

4. Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к практическим занятиям.

8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной тех-

ники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объем этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Система менеджмента качества» предполагает:

- индивидуальную работу с литературой, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы;

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 5.5 рабочей программой дисциплины (модуля).


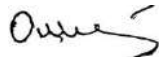
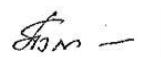



Каждый студент в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которые дают возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории университета, так и вне его.

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачет):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Система менеджмента качества» проходит в виде зачета (УО-3). Готовиться к зачету необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе темы учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершенной, если студент смог ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к зачету рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к зачету позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Глебова Е. В.	Доцент кафед- ры УТС	7.06.2021	
2	Шахмалиева О.М.	Доцент кафед- ры УТС	3.06.2024	
3	Блинова А.Л.	Старший пре- подаватель ка- федры УТС	3.06.2024	
4	Чернова А.В.	Старший пре- подаватель ка- федры УТС	3.06.2024	
5	Молоткова Т.В.	Доцент кафед- ры УТС	3.06.2024	
6	Тимчук Е.Г.	Доцент кафед- ры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована	Учебный план утв.	Протокол засе-

	вана в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	дания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

**УТВЕРЖДЕНО**

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Методология проектирования пищевых продуктов»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Магистерская программа

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021



Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
К.т.н., доцент, к.т.н Глебова Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры  
*«Управление техническими системами».*

Заведующий кафедрой

 Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Методология проектирования пищевых продуктов» являются формирование и конкретизация знаний по методологии проектирования пищевой продукции, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

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

Дисциплина «Методология проектирования пищевых продуктов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Методология проектирования пищевых продуктов», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», «История и методология науки».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания» и «Менеджмент риска предприятия общественного питания», а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>ОПК-2.4</b> Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-2</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.4 Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	<b><u>Знать</u></b> - основные понятия в области проектирования; методы проектирования; основные этапы процесса проектирования и разработки пищевого продукта. <b><u>Уметь</u></b> : определять направление проектирования пищевых продуктов; выявлять причины проектирования нового пищевого продукта; устанавливать цели и задачи проектирования пищевых продуктов; формировать стратегию предприятия по разработке новых пищевых продуктов. <b><u>Владеть</u></b> : навыками исследования рынка, определения требований потребителей; формирования технических характеристик пищевой продукции с помощью метода развертывания функции качества; разработки технологического процесса.

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) *Методология проектирования пищевых продуктов*

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

а) для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пр	лр	ср	
1	Сущность процесса проектирования	1	4	6		24	УО-1
2	Методы проектирования пищевой продукции	1	4	8		22	УО-1
3	Управление проектированием пищевой продукции	1	7	16		17	УО-1
	Итого						
	В т.ч. интерактивные формы						

	обучения (при необходимости)					
	Итоговый контроль	1				УО-3
	<b>Итого</b>		<b>15</b>	<b>30</b>		<b>63</b>
					<b>63</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

б) для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пр	лр	ср	
1	Сущность процесса проектирования	1	2	2		32	УО-1
2	Методы проектирования пищевой продукции	1	2	4		30	УО-1
3	Управление проектированием пищевой продукции	1	4	6		22	УО-1
	<b>Итого</b>					<b>84</b>	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	1				4	УО-3
	<b>Всего</b>		<b>8</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>88</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Лекционный курс

### Раздел 1. Сущность процесса проектирования

Понятие проектирования. Подходы к пониманию процесса проектирования. Основные элементы процесса проектирования. Стадии проектирования. **Раздел 2. Методы проектирования пищевой продукции**

Методы проектирования пищевых продуктов. Формирование стратегии проектирования пищевых продуктов. Формирование инновационной стратегии. Выработка стратегии по разработке пищевых продуктов. Планирование программы разработки продукта.

### Раздел 3. Управление проектированием пищевой продукции

Определение направлений для проектирования пищевых продуктов. Сбор информации для проектирования пищевых продуктов. Исследование рынка. Анализ конкурентов. Идентификация требований потребителей. Применение метода развертывания функции качества для проектирования пищевых продуктов.

Разработка технологического процесса. Испытание опытных образцов продукции.  
 Разработка нормативной документации. Запуск пищевого продукта.

### 5.3 Содержание практических занятий

а) для очной формы обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Формирование стратегии проектирования пищевого продукта	6	
2	Раздел 2. Исследование рынка. Идентификация требований потребителей	8	
3	Раздел 3. Формирование технических характеристик пищевой продукции.	4	
4	Раздел 3. Разработка нормативной и технической документации на новый вид продукции	10	
5	Раздел 3. Представление готового проекта	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	<b>-</b>

б) для заочной формы обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Формирование стратегии проектирования пищевого продукта	2	
2	Раздел 2. Исследование рынка. Идентификация требований потребителей	4	
3	Раздел 3. Формирование технических характеристик пищевой продукции.	2	
4	Раздел 3. Разработка нормативной и технической документации на новый вид продукции	2	
5	Раздел 3. Представление готового проекта	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>	<b>-</b>

### 5.4 Содержание лабораторных работ не предусмотрен

### 5.5 Содержание самостоятельной работы

а) для очной формы обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Сущность процесса проектирования	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	24
2	Методы проектирования пищевой продукции	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	22
3	Управление проектированием пищевой продукции	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	17
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>63</b>

Примечание: \*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы

#### б) для заочной формы обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Сущность процесса проектирования	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	32
2	Методы проектирования пищевой продукции	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	30
3	Управление проектированием пищевой продукции	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	22
	<b>ИТОГО:</b>		<b>84</b>
	Подготовка и сдача зачета		4
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>88</b>

Примечание: \*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Методология проектирования пищевых продуктов»:**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

5.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

5.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

5.3 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Осипов, Н.Е. Основы проектирования предприятий пищевой отрасли [Электронный ресурс]: Учеб. пособие / Н.Е. Осипов, Н.Е. Осипов. - изд-во ЛКИ, 2009. — 121 с. — 121с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/145415>

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Системы менеджмента качества. Требования. Введ. 2015-11-01. – М.: Стандартиформ, 2015. – 23 с. [Электронный ресурс].<http://docs.cntd.ru/document/1200124394>

2. ГОСТ Р ИСО 20252-2014 Исследование рынка, общественного мнения и социальных проблем. Словарь и сервисные требования. Введ. 2015-08-01. – М.: Стандартиформ, 2015. – 39 с. [Электронный ресурс].  
<http://docs.cntd.ru/document/1200110455>

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Лаптева Е.П. Методология проектирования пищевых продуктов. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2022. – 34 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:**

Лаптева Е.П. Методология проектирования пищевых продуктов. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2022. – 34 с.

### **7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

#### **а) лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalizatio.  
WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.  
OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Реферативная база данных SCOPUS:. Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

10. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: <https://www.ebscohost.com/>.

11. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.



3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

При изучении дисциплины «Методология проектирования пищевых продуктов» студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, получать консультации преподавателя и выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Студентам рекомендуется:

1. Внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. После завершения аудиторных занятий просматривать и анализировать текст лекции, рассматривать и осмысливать примеры, приведённые в лекции.

2. При подготовке к следующей лекции повторять предыдущую.

3. В течение недели работать с рекомендованными источниками: нормативными документами, основной и дополнительной литературой.

4. Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к практическим занятиям.

8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;

- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Методология проектирования пищевых продуктов» предполагает:

- индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы;

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: СЗ-6 (ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

Каждый студент в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которые дают возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории университета, так и вне его.

8.4 Промежуточная аттестация по дисциплине «Методология проектирования пищевых продуктов» проходит в виде зачета (УО-3). Зачеты являются формой проверки выполнения студентами практических и самостоятельных работ, усвоения учебного материала практических занятий. Оценка знаний студента на зачете носит комплексный характер и определяется его:

- активной работой на практических занятиях;
- выполнении самостоятельной работы.

При подготовке к зачёту студент должен правильно и рационально распланировать свое время, чтобы успеть качественно и на высоком уровне подготовиться к ответам по всем вопросам. Зачёт призван побудить студента получить дополнительно новые знания. Во время подготовки к зачёту студенты также систематизируют знания, которые они приобрели при изучении разделов курса. Это позволяет им уяснить логическую структуру курса, объединить отдельные темы в единую систему.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Руконт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АРИИИ» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных	Требования ФГОС ВО	Протокол

	профессиональных баз данных –без изменений		заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

---

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11

от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Методы моделирования в управлении качеством»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Магистерская программа

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация выпускника

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы моделирования в управлении качеством» являются изучение основных понятий, приемов и методов математического моделирования.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы моделирования в управлении качеством» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения, на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Методы моделирования в управлении качеством», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», «История и методология науки» и тд. Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Методы моделирования в управлении качеством», является базой для изучения дисциплин: «Основы научных исследований», «Организация и управление предприятием общественного питания», а так же для прохождения производственной практики и написания магистерской диссертации.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Использует методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания
	ОПК-4.2 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций  
Владивосток 2020

Код и наименование	Код и наименование	Результаты обучения
--------------------	--------------------	---------------------



компетенции	индикатора достижения компетенции	(знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Использует методы моделирования в управлении процессами предприятия общественного питания	<b>Знать:</b> методы моделирования <b>Уметь:</b> применять методы моделирования в управлении процессами <b>Владеть:</b> навыками управления деятельностью предприятия общественного питания на основе моделирования его процессов
	ОПК-4.2 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания	<b>Знать:</b> методы моделирования <b>Уметь:</b> применять методы моделирования в проектировании продуктов <b>Владеть:</b> навыками управления деятельностью предприятия общественного питания на основе моделирования его продукции

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) *Методы моделирования в управлении качеством*

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
1	Методы математического моделирования в управлении качеством	1	8	22	24	УО-1
2	Методы функционального и графического моделирования в управлении качеством	1	7	23	24	УО-1
	<b>Итого</b>				<b>48</b>	
	Итоговый контроль	1			<b>36</b>	УО-4
	<b>Всего</b>		<b>15</b>	<b>45</b>	<b>84</b>	<b>144</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
1	Методы математического моделирования в управлении качеством	2	4	4	60	УО-1
2	Методы функционального и графического моделирования в управлении качеством	2	4	6	57	УО-1
	<b>Итого:</b>				<b>117</b>	
	Итоговый контроль	2			<b>9</b>	УО-4
	<b>Всего:</b>		<b>8</b>	<b>10</b>	<b>126</b>	<b>144</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

Раздел 1. Методы математического моделирования в управлении качеством

Развертывание функции качества – QFD к объекту моделирования. Дом качества, правила построения, инженерные характеристики объекта моделирования. Бенчмаркинг. Математическое моделирование комплексного показателя исследуемого объекта. Функция отклика. Оптимизация. Частные показатели качества. Обобщенные показатели качества. Параметрические схемы технологических процессов. Параметры технологических процессов. Классификация параметров технологических процессов. Метод экспертных оценок (априорное ранжирование факторов). Ранжирование. Правила проведения экспертной оценки. Построение гистограммы рангов.

Раздел 2. Методы функционального и графического моделирования в управлении качеством.

Методология функционального моделирования. Сущность и содержание функционального моделирования. Нормативное обеспечение функционального моделирования. Правила построения контекстной диаграммы. Декомпозиция контекстной диаграммы. Разработка технологической карты научных исследований. Информационное моделирование. Технологическая карта научных исследований. Принципы построения технологической карты научных исследований. Обобщенная модель технологической карты научных исследований. Главная и вспомогательная задача, научный результат и научные положения. Эффективность технологической карты в организации научных исследований. Моделирование событийно-технологических цепей технологических процессов. Правила моделирования про-

цессов в нотации ЕРС. Графические символы методологии ЕРС. Пример событийно-процессных моделей (ЕРС).

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Развертывание функции качества – QFD к объекту моделирования	4	
2	Раздел 1. Математическое моделирование комплексного показателя исследуемого объекта	6	
3	Раздел 1. Параметрические схемы технологических процессов	6	
4	Раздел 1. Метод экспертных оценок (априорное ранжирование факторов)	6	
5	Раздел 2. Методология функционального моделирования	6	
6	Раздел 2. Разработка технологической карты научных исследований	6	
7	Раздел 2. Моделирование событийно-технологических цепей технологических процессов	6	
8	Раздел 2. Разработка модели совершенствования производством на основе управления персоналом	5	
	<b>ИТОГО</b>	<b>45</b>	

#### б) заочная форма обучения

№	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Развертывание функции качества – QFD к объекту моделирования	4	
2	Раздел 2. Математическое моделирование комплексного показателя исследуемого объекта	3	
3	Раздел 2. Разработка модели совершенствования производством на основе управления персоналом	3	
	<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

### 5.4 Содержание самостоятельной работы

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид контроля	
1	Раздел 1. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Развертывание функции качества – QFD к объекту моделирования»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид контроля	
2	Раздел 2. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Математическое моделирование комплексного показателя исследуемого объекта»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
3	Раздел 3. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Параметрические схемы технологических процессов»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
4	Раздел 4. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Метод экспертных оценок (априорное ранжирование факторов)»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
5	Раздел 5. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Методология функционального моделирования»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
6	Раздел 6. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Разработка технологической карты научных исследований»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
7	Раздел 7. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Моделирование событийно-технологических цепей технологических процессов»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
8	Раздел 8. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Разработка модели совершенствования производством на основе управления персоналом»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	6
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>48</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид контроля	
1	Раздел 1. Выполнение самостоятельной работы к разделу «Методы математического моделирования в управлении качеством» и практическому занятию «Развертывание функции качества – QFD к объекту моделирования»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	60
2	Раздел 2. Выполнение самостоятельной работы к разделу «Методы функционального и графического моделирования в управлении качеством» и практическому занятию «Математическое моделирование комплексного показателя исследуемого объекта»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	30
3	Раздел 2. Выполнение самостоятельной работы к разделу «Методы функционального и графического моделирования в управлении качеством» и практиче-	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6.	27

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид контроля	
	скому занятию «Разработка модели совершенствования производством на основе управления персоналом»		
	<b>Итого</b>		<b>117</b>
	Подготовка и сдача экзамена		9
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>126</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

## **6 Материально-техническое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) «Методы моделирования в управлении качеством»:**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Паничев, С.А. Математические структурные модели в химии : учебное пособие : [16+] / С.А. Паничев, Л.П. Паничева, С.С. Волкова ; Тюменский государственный университет. – Тюмень : Тюменский государственный университет, 2018. – 266 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567617>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-400-01222-8. – Текст : электронный.

2. Кундышева, Е.С. Математические методы и модели в экономике : учебник / Е.С. Кундышева ; под науч. ред. Б.А. Сулакова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 286 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:.. – ISBN 978-5-394-03138-0. – Текст : электронный.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. Моделирование конструкций и технологических процессов производства электронных средств: учебное пособие / Ю.В. Клунникова, С.П. Малюков, А.В. Саенко, А.В. Палий ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южный федеральный университет», Инженерно-технологическая академия. – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2018. – 125 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561076>. – Библиогр.: с. 96-102. – ISBN 978-5-9275-2974-2. – Текст : электронный.

2. Чернышов, В.Н. Имитационное моделирование в юриспруденции : учебное пособие / В.Н. Чернышов, А.В. Платёнкин, А.В. Чернышов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2014. – 96 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277632>. – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

3. Мазуркин, П.М. Статистическое моделирование процессов деревообработки : учебное пособие / П.М. Мазуркин, Р.Г. Сафин, Д.Б. Просвириков ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2014. – 342 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428730>. – Библиогр.: с. 264-267. – ISBN 978-5-7882-1676-8. – Текст : электронный.

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

Глебова Е.В. Методы моделирования в управлении качеством. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020, - 109 с.

#### 7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:

Глебова Е.В. Методы моделирования в управлении качеством. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020, - 109 с.

#### 7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalizatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: общественное питание, продукция, кулинарная продукция, производство, технологический процесс, показатель качества, требования потребителей, инженерные характеристики т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Методы моделирования в управлении качеством» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно производства конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Методы моделирования в управлении качеством» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Методы моделирования в управлении качеством» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.



7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

#### 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-4 (конспектирование текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: СЗ-1 (работа с конспектом лекций), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы, см. Практикум по дисциплине);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-4 (конспектирование текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет), СЗ-1 (работа с конспектом лекций), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы, см. Практикум по дисциплине).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

#### 7.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством

преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на экзаменационные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (экзамен УО-4) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к экзамену; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Рукопт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АРШИИ» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных	Требования ФГОС ВО	Протокол засе-

	справочных систем –без изменений		дания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	<b>п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	<b>п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

---

**УТВЕРЖДЕНО**

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Магистерская программа

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции магистранта в области прослеживаемости пищевых продуктов.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина изучается в 2 семестре очной формы обучения, и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «История и методология науки», «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» будут использованы при изучении дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», «Система менеджмента качества», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<b>ОПК-3.3</b> Управляет качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:



Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<b>ОПК-3.3</b> Управляет качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости	<b><u>Знать</u></b> : цели, задачи, законодательные и подзаконные акты, приказы министерств и ведомств, регулирующих работу ФГИС «Меркурий» <b><u>Уметь</u></b> – осуществлять сбор и представление информации при формировании электронных ветеринарных свидетельств <b><u>Владеть</u></b> – навыками работы во ФГИС «Меркурий»

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, что эквивалентно 72 часам.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
1	Прослеживаемость пищевой продукции. Основные положения	2	-	4	7	УО-1
2	Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы	2	-	4	7	УО-1
3	Прослеживаемость в цепочке производства	2	-	4	7	УО-1

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
	кондитерской продукции					
4	Система прослеживаемости рыбной продукции	2	-	6	7	УО-1
5	Разработка технических спецификаций для установления действующей системы прослеживания, удовлетворяющей заданным целям, требованиям, условиям и специфическим функциям	2	-	6	7	УО-1
6	Разработка стандарта организации по идентификации и прослеживаемости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	-	6	7	УО-1
	Итоговый контроль	2				УО-3
	<b>Итого</b>		-	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
1	Прослеживаемость пищевой продукции. Ос-	1	-	-	9	УО-1

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости и Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
	новные положения					
2	Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы	1	-	2	9	УО-1
3	Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции	1	-	2	10	УО-1
4	Система прослеживаемости рыбной продукции	1	-	2	10	УО-1
5	Разработка технических спецификаций для установления действующей системы прослеживания, удовлетворяющей заданным целям, требованиям, условиям и специфическим функциям	1	-	2	10	УО-1
6	Разработка стандарта организации по идентификации и прослеживаемости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	-	2	10	УО-1
	<b>Итого</b>				<b>58</b>	
	Итоговый контроль	1			<b>4</b>	УО-3
	<b>Всего</b>			<b>10</b>	<b>62</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

## Не предусмотрен

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		пз	ИАФ*
1	Раздел 1. Прослеживаемость пищевой продукции. Основные положения	4	
2	Раздел 2. Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы	4	
3	Раздел 3. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции	4	
4	Раздел 4. Система прослеживаемости рыбной продукции	6	
5	Раздел 5. Разработка технических спецификаций для установления действующей системы прослеживания, удовлетворяющей заданным целям, требованиям, условиям и специфическим функциям	6	
6	Раздел 6. Разработка стандарта организации по идентификации и прослеживаемости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

\* - перечень всех интерактивных форм обучения приведен в «Положении об интерактивных формах обучения»

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		пз	ИАФ
1	Раздел 1. Прослеживаемость пищевой продукции. Основные положения	-	
2	Раздел 2. Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы	2	
3	Раздел 3. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции	2	
4	Раздел 4. Система прослеживаемости рыбной продукции	2	
5	Раздел 5. Разработка технических спецификаций для установления действующей системы прослеживания, удовлетворяющей заданным целям, требованиям, условиям и специфическим функциям	2	
6	Раздел 6. Разработка стандарта организации по идентифи-	2	

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		пз	ИАФ
	кации и прослеживаемости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
	<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

#### 5.4 Содержание самостоятельной работы

##### А) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Прослеживаемость пищевой продукции. Основные положения	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	7
2	Раздел 2. Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	7
3	Раздел 3. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	7
4	Раздел 4. Система прослеживаемости рыбной продукции	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	7
5	Раздел 5. Разработка технических спецификаций для установления действующей системы прослеживания, удовлетворяющей заданным целям, требованиям, условиям и специфическим функциям	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	7
6	Раздел 6. Разработка стандарта организации по идентификации и прослеживаемости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	7
	<b>ВСЕГО</b>		<b>42</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др, СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы

##### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Прослеживаемость пищевой продукции. Основные положения	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	9
2	Раздел 2. Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	9

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид	
	принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы		
3	Раздел 3. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
4	Раздел 4. Система прослеживаемости рыбной продукции	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
5	Раздел 5. Разработка технических спецификаций для установления действующей системы прослеживания, удовлетворяющей заданным целям, требованиям, условиям и специфическим функциям	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
6	Раздел 6. Разработка стандарта организации по идентификации и прослеживаемости сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
	<b>Итого:</b>		<b>58</b>
	Подготовка и сача зачета	УО-3	<b>4</b>
	<b>ВСЕГО</b>		<b>62</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др, СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов»**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции ТР:[Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880]. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560> . Текст - электронный

## 7.2 Перечень дополнительной литературы

1. ГОСТ 33525-2015 Межгосударственный стандарт Изделия кондитерские. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции от 29 сентября 2015 г. N 80-П: дата введения 2017-01-01. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200124963> – Текст: электронный.

2. ГОСТ ISO 12875-2016 Межгосударственный стандарт. Прослеживаемость рыбной продукции. Требования к информации в цепочках распределения продукции из выловленной рыбы от 25 мая 2016 г. N 88-П: дата введения 2018-01-01. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200140242> – Текст: электронный.

3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования от 23 января 2001 г. N 31-ст: дата введения 2001-07-01. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424> – Текст: электронный.

4. «Честный знак»: официальный сайт. – URL: <https://xn--80ajghhoc2aj1c8b.xn--p1ai/> – Текст: электронный;

5. ФГИС «Меркурий»: официальный сайт. – URL: <https://mercury.docsinbox.ru/> – Текст: электронный.

## 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

Глебова Е.В. «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов». Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продуктов и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, Рукопись 2021, - 48 с.

## 7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:

Глебова Е.В. «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов». Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продуктов и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, Рукопись 2021, - 48 с.

## 7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legali-  
zatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информа-  
ционные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line  
<http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line  
<http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: До-  
ступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различ-  
ным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line  
[https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line:  
<https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line:  
<https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые норма-  
тивные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line.  
<http://www.consultant.ru/>.



3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: общественное питание, продукция, инновационные технологии, производство, технологический процесс, проект, управление, стратегия, бизнес-план и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на практических занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы дисциплины «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно производства инновационной, конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Информационное обеспечение прослеживаемости пищевых продуктов» включает в себя следующие материалы: рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины, оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение теоретического материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

#### 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники и сети Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

7.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету УО-3) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение изученного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Рукопт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АР-ШИН» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.

7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.  
Директор института  
 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Методы и средства измерений и контроля качества пищевых  
продуктов»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
ст. преподавателем Черновой А.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.



## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» являются формирование и конкретизация знаний анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений и контроля качества пищевых продуктов.

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

Дисциплина «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<b>ОПК-3.4</b> Использует современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-3</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<b>ОПК-3.4</b> Использует современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания	<p><b>Знать:</b> конструктивные и метрологические особенности средств измерений и контроля качества пищевых продуктов; принципы выбора средств измерений и контроля для конкретной измерительной задачи.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать физическое содержание процесса измерений с целью выбора наиболее рациональной схемы их проведения; применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и технологических процессов; устанавливать нормы точности измерений и достоверности контроля.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений и контроля качества пищевых продуктов.</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пр	лр	ср	
1	Виды и методы измерений. Основные показатели качества измерений	1	5	-	-	2	УО-1
2	Основные элементы и этапы процесса измерения	1	5	-	6	2	УО-1
3	Элементарные и комплексные средства измерений	1	5	-	6	2	УО-1

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пр	лр	ср	
4	Измерения химического состава пищевых продуктов	1	5	-	6	2	УО-1
5	Методы контроля показателей качества и безопасности продукции общественного питания	1	5	-	6	2	УО-1
6	Организация и проведение производственного контроля продукции общественного питания	1	5	-	6	2	УО-1
	Итого	1	30	-	30	12	72
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль					36	УО-4
	Всего		30	-	30	48	108

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пр	лр	ср	
1	Виды и методы измерений. Основные показатели качества из-	1	1	-	-	13	УО-1

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоя- тельную работу сту- дентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще- го контроля успеваемости Форма проме- жуточной атте- стации (по кур- сам)
			лк	пр	лр	ср	
	мерений						
2	Основные элементы и этапы процесса измерения	1	1	-	-	13	УО-1
3	Элементарные и комплексные средства измерений	1	1	-	5	14	УО-1
4	Измерения химического состава пищевых продуктов	1	1	-	-	13	УО-1
5	Методы контроля показателей качества и безопасности продукции общественного питания	1	2	-	-	14	УО-1
6	Организация и проведение производственного контроля продукции общественного питания	1	2	-	5	14	УО-1
	Итого		8	-	10	81	99
	Итоговый контроль					9	УО-4
	Всего		8	-	10	90	108

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

## 5.2 Содержание лекционного курса

**Раздел 1. Виды и методы измерений. Основные показатели качества измерений.** Понятия измерения и контроля. Многообразие измерительных задач. Классификация измерений. Виды и методы измерений. Методы непосредственной оценки и сравнения с мерой. Разновидности метода сравнения с мерой. Классификация продукции общественного питания, требования к качеству и безопасности, требования к процедурам обеспечения безопасности продукции, подтверждение соответствия продукции общественного питания согласно ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания.

Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Точность, правильность и прецизионность. Условия повторяемости и воспроизводимости. Учет систематических погрешностей и способы их уменьшения. Методы снижения систематической погрешности при подготовке к измерениям.

**Раздел 2. Основные элементы и этапы процесса измерения.** Постановка измерительной задачи. Модель объекта. Выбор средств и методов измерения. Проведение измерений и обработка результатов. Методики выполнения измерений: цель разработки и применения.

**Раздел 3. Элементарные и комплексные средства измерений.** Классификация средств измерений по определяющим признакам (меры, приборы, преобразователи, установки, системы). Элементы структурной схемы (меры, компараторы, первичные и вторичные преобразователи устройства обработки, представления и регистрации информации, каналы связи, вспомогательные элементы). Понятие об измерительных приборах, установках, системах и комплексах. Общие характеристики измерительных приборов. Классификация измерительных приборов по определяющим признакам. Структурная схема аналогового и цифрового измерительного прибора. Информационно-измерительные системы. Измерительно-вычислительные комплексы.

**Раздел 4. Измерения химического состава пищевых продуктов.** Измерение влажности. Измерение радиационных величин: сцинтилляционный и ионизационный методы. Спектроскопические методы измерения концентрации веществ. Хроматографические методы измерений: сущность и измеряемые величины, идентификация веществ в хроматографии, принципиальная схема хроматографа, количественный хроматографический анализ.

**Раздел 5. Методы контроля показателей качества и безопасности продукции общественного питания.** Система контроля качества продукции общественного питания. Органолептические методы контроля. Оценка качества продукции при бракераже. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания. Методы определения показателей общего химического состава. Методы определения физико-химических и функционально технологических показателей. Методы определения показателей безопасности. Правила отбора, упаковки, доставки, хранения и нормы отбора проб продукции общественного питания для проведения лабораторных испытаний.

**Раздел 6. Организация и проведение производственного контроля продукции общественного питания.** Отличия контроля от измерения. Сущность и назначение контроля. Достоверность контроля. Риски I и II рода. Контроль качества продукции. Объект, объем, метод и средство контроля. Виды неразрушающего контроля. Технологический, входной, химический и санитарно-микробиологический контроль продукции общественного питания. Органы контроля качества готовой продукции предприятий общественного питания. Назначение, сущность, требования СП 1.1.1058-01 - Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за со-

блюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидеми-ческих (профилактических) мероприятий». Назначение, сущность, требова-ния СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Постановле-нием Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32). МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические ре-комендации к организации общественного питания населения».

### 5.3 Содержание практических занятий

Не предусмотрено

### 5.4 Содержание лабораторных работ

а) очная форма обучения

№ п/п	Тема лабораторной работы	Количество часов	
		ЛР	ИАФ
1	Изучение основных элементов и этапов процесса измерения	6	-
2	Изучение функций и структуры измерительно-вычислительного комплекса	6	-
3	Методы анализа химического состава пищевых продуктов. Измерение содержания влаги	6	-
4	Изучение спектроскопических методов измерения	6	-
5	Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания	6	-
	ИТОГО	30	-

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема лабораторной работы	Количество часов	
		ЛР	ИАФ
1	Изучение функций и структуры измерительно-вычислительного комплекса	5	-
2	Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания	5	-
	ИТОГО	10	-

### 5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Самостоятельная работа по теме «Виды и методы измерений. Основные показатели качества измерений»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	2
2	Самостоятельная работа по теме «Основные элементы и этапы процесса измерения»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	2
3	Самостоятельная работа по теме «Элементарные и комплексные средства измерений»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	2
4	Самостоятельная работа по теме «Измерения химического состава пищевых продуктов»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	2
5	Самостоятельная работа по теме «Методы контроля показателей качества и безопасности продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	2
6	Самостоятельная работа по теме «Организация и проведение производственного контроля продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	2
	ИТОГО:		12
	Подготовка и сдача экзамена		36
	ВСЕГО		48

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Самостоятельная работа по теме «Виды и методы измерений. Основные показатели качества измерений»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	13
2	Самостоятельная работа по теме «Основные элементы и этапы процесса измерения»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	13
3	Самостоятельная работа по теме «Элементарные и комплексные средства измерений»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	14
4	Самостоятельная работа по теме «Измерения химического состава пищевых продуктов»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	13
5	Самостоятельная работа по теме «Методы контроля показателей качества и безопасности продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	14
6	Самостоятельная работа по теме «Организация и проведение производственного контроля продукции общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	14

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
	ИТОГО:		81
	Подготовка и сдача экзамена		9
	ВСЕГО:		90

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

## 5.6 Курсовое проектирование

Не предусмотрено

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и лабораторных занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций, соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ, оснащены учебной мебелью и аналитическим оборудованием, соответствующим рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: шкаф вытяжной ЛАБ-1500 ШВ-Н, весы OHAUS AR 1530, весы CAS MW – 1200, шкаф сушильный СНОЛ 58/350, штатив лабораторный LOIP LA-101, электроплитка, шкаф для лабораторной посуды, шкаф для реактивов, Элекс-7 (аналог печи Чижовой), спектрофотометрическая система типа UV – 1650 (РС), лаборатория спектрометрического комплекса УСК «Гамма плюс», газовый хроматограф с детекторами, жидкостный хроматограф LC – 2010, печь муфельная СНОЛ, гомогенизатор, весы торговые, столовые приборы, химические реактивы, химическая посуда.

6.3 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду Университета.

## 7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 7.1 Перечень основной литературы:

1. Методы и средства измерений и контроля: учебное пособие [Электронный ресурс] / В.С. Секацкий, Ю.А. Пикалов, Н.В. Мерззликина. – Красноярск: СФУ, 2017. – 316 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497517>. – Текст: электронный.



2. Измерение ионизирующих излучений: теоретические и прикладные аспекты, методы и средства: учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Ф. Дресвянников, М.Е. Колпаков, Е.А. Ермолаева и др.; – Казань: Издательство КНИТУ, 2018. – 140 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=501181>. – Текст: электронный.

3. Физико-химические методы исследования: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016 – 208 с. - [Электронный ресурс]. - URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=453028&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=453028&sr=1). – Текст: электронный.

#### 7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский - М.: АСМС, 2014 – 257 с. [Электронный ресурс]. - URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=275579&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=275579&sr=1). – Текст: электронный.

2. Методы и средства измерений, испытаний и контроля: учебное пособие / Л.Н. Демина - М.: МИФИ, 2010. - 292 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=231523>. – Текст: электронный.

3. ГОСТ Р ИСО 5725-1-2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений Ч 1. Основные положения и определения. М: ИПК Издательства стандартов, 2002. – Введ. 01.11.2002 г. – 33 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: Межгосударственный стандарт. – Введ. 01.01.2016 г. Введен впервые. Стандартиформ, 2014. – 12 с.

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

Практикум по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021 г.

#### 7.4 Методическое обеспечение лабораторных занятий:

Практикум по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021 г.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.  
ПП Финансовый Аналитик.  
Консультант.  
БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.  
WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legal-  
izatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.  
OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Реферативная база данных SCOPUS:.. Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

10. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: <https://www.ebscohost.com/>.

11. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

#### 7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.
3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.
4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

### **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

#### 8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: измерение, средство измерения, области, виды и подвиды измерений, классификация измерений, элементарные и комплексные средства измерения, качество, продукция общественного питания и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 7).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению лабораторных занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к лабораторному занятию, текущей аттестации или экзамену.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» являются в равной мере важными и взаимосвязанными.

5. Для изучения дисциплины «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 7 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения,

понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и лабораторные работы, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

8.2 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам.

Основной формой подготовки студентов к лабораторным работам является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

Лабораторные работы направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения прикладных задач, выработку навыков профессионально деятельности, а также ведения дискуссий. Во время лабораторных работ студенты под руководством преподавателя решают задачи прикладного характера, анализируют полученные материалы, закрепляя приобретенные знания, обсуждают дискуссионные вопросы.

Лабораторные работы предоставляют студенту возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки работы со сложным аналитическим оборудованием. В распоряжении студентов квалифицированно разработанные методические материалы, которые помогают ему почти самостоятельно выполнить назначенное ему лабораторное задание.

Основными целями лабораторных работ являются апробация и закрепление знаний, полученных в ходе изучения теоретических дисциплин; повышение способности к научному мышлению и рассуждению; обучение не методом механического запоминания, но путём активных и эффективных действий; моделирование использования инновационных технологий и методов производства; обеспечение более глубокого понимания предмета.

В начале занятий преподаватель должен проверить уровень подготовленности студента к выполнению лабораторной работы: освоение теоретического материала, порядка проведения работы, знание требований к ТБ и ОТ, требований к отчету.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относятся:

- подготовку к лабораторным работам: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю: предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы;

- подготовку к экзамену: предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на экзаменационные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (экзамену) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к экзамену; повто-

рение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к лабораторным работам и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от



			13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	<b>п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	<b>п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт Пищевых производств**

---

**УТВЕРЖДЕНО**

На заседании Ученого совета  
института

протокол № 11

от « 21 » июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Проектирование предприятий общественного питания»**

Направление подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки

«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная, заочная

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г. № 1028 и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета: 29.04.2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:

доцентом, доцентом кафедры «Пищевая биотехнология»

\_\_\_\_\_ степень, звание, должность

Григоренко Е.И.


\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

доцентом кафедры «Пищевая биотехнология» Клочковой И.С.

\_\_\_\_\_ степень, звание, должность Ф.И.О.


Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология»

Заведующий кафедрой

 ( Кращенко В.В. )

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Заведующий кафедрой

 ( Ким Э.Н. )

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» являются формирование и конкретизация теории основ знаний о проектировании предприятий общественного питания, изучение основ их проектирования в свете современных научных представлений и достижений в этой области.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующей дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» будут использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.5 Проектирует предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию	ОПК-2.5 Проектирует предприятия общественного питания на основе инженерных	<u>Знать</u> - основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции предприятий общественного питания, генеральный план, технико-экономическое

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
технологических процессов производства продукции различного назначения	расчетов	<p>обоснование строительства или реконструкции предприятий; принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического проектирования; основы системы автоматизированного проектирования; правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли.</p> <p><b>Уметь</b> - выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли; обосновывать выбор и составлять технологические схемы; подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования.</p> <p><b>Владеть</b> - навыками разработки и обоснования генерального плана предприятия, инженерных материальных и теплоэнергетических расчетов в производстве, подбора основного и вспомогательного оборудования, выбора и обоснования технологической схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования; проектирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			ЛК	ПР	ЛР	СР	
1	Основные требования и положения проектирования, строительства	3	3	-	-	5	10

	реконструкции						
2	Выбор и обоснование производственных схем, технологического оборудования, компоновочных решений	3	6	14	-	5	10
3	Проектирование предприятий общественного питания	3	6	16	-	17	УО-1
	Итого	3	15	30	-	27	
	Итоговый контроль	3	-	-	-	36	УО-4
	Всего	3	15	30	-	63	108

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен (УО-4).

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			ЛК	ПР	ЛР	СР	
1	Основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции	2	1	-	-	30	УО-1
2	Выбор и обоснование производственных схем, технологического оборудования, компоновочных решений	2	3	10	-	30	УО-1
3	Проектирование предприятий общественного питания	2	2	-	-	23	УО-1
	Итого	2	6	10	-	83	
	Итоговый контроль	2	-	-	-	9	УО-4
	Всего	2	6	10	-	92	108

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен (УО-4).

#### 5.2 Содержание лекционного курса

Раздел 1 Основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции

Основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции

Современные направления в проектировании, состояние и перспективы строительства и реконструкции. Общие методические указания. Требования, предъявляемые к проектам. Техничко-экономическое обоснование проекта (ТЭО). Состав ТЭО и характеристика отдельных его разделов. Стадии проектирования. Технический проект и рабочие чертежи. Типовой и индивидуальный проекты. Особенности проектов реконструкции. Генеральный план предприятия. Планировка площадки и компоновка генерального плана. Защита окружающей среды.

Раздел 2 Выбор и обоснование производственных схем, технологического оборудования, компоновочных решений

Выбор и обоснование технологических схем проектируемых предприятий общественного питания. Малоотходная и безотходная технология. Аппаратурное оформление технологической схемы. Особенности разных производств при их проектировании. Выбор и обоснование технологических схем проектируемых цехов. Малоотходная и безотходная технология. Аппаратурное оформление технологической схемы. Особенности разных производств при их проектировании. Основные принципы и решения по компоновке основного и вспомогательного оборудования. Нормы технологического проектирования предприятий. Установка технологического оборудования. Организация строительства и реконструкции предприятий. Производственная структура предприятия. Взаимосвязь производственных, торговых и подсобных помещений.

Раздел 3 Проектирование предприятий общественного питания.

Мощность и режим работы предприятия. Технологические расчеты сырья, полуфабрикатов, готовых изделий. Хранение и подготовка сырья к производству. Разработка производственной программы. Планировочные решения заготовительных цехов.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Разработка производственной программы ресторана	4	-
2	Составление графиков почасовой реализации блюд	4	-
3	Составление графика работы горячего цеха	4	-
4	Расчет производственной мощности и режима работы предприятий отрасли	4	-
5	Выбор и обоснование ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий	2	-
6	Выбор и составление технологических схем производства изделий отрасли	4	-
7	Компоновка цехов предприятий общественного питания	8	-
	ИТОГО	30	-

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Разработка производственной программы ресторана	8	-
2	Компоновка цехов предприятий общественного питания	8	-
	ИТОГО	10	-

5.4 Содержание лабораторных работ (не предусмотрено)

5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Изучение раздела «Основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	5
2	Изучение раздела «Выбор и обоснование производственных схем, технологического оборудования, компоновочных решений»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	5
3	Изучение раздела «Проектирование предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	17
	ИТОГО		27
	Подготовка и сдача экзамена		36
	ВСЕГО		63

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Изучение раздела «Основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	30
2	Изучение раздела «Выбор и обоснование производственных схем, технологического оборудования, компоновочных решений»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	30
3	Изучение раздела «Проектирование предприятий общественного питания».	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	23
	ИТОГО		83
	Подготовка и сдача экзамена		9
	ВСЕГО		92

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.



5.6 Курсовой проект (работа): не предусмотрено.

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: учебной мебелью, доской, учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие РПД.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, учебная мебель, мебель для преподавателя.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ оснащены: не предусмотрено.

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены: не предусмотрено.

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

7.1 Перечень основной литературы:

1. Никуленкова Т.Т., Ясина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания –М.: КолосС, 2006. – 247 с.

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум/- Режим доступа:URL: <http://www.iprbookshop.ru/85132.html>.- ЭБС «IPRbooks».- Текст: электронный.

3. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.— 288 с.— Режим доступа: URL: <http://www.iprbookshop.ru/40886.html>.— ЭБС «IPRbooks» - Текст: электронный.

7.2 Перечень дополнительной литературы:

1.Шленская Т.В. Проектирование предприятий общественного питания— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.— 286 с.— Режим доступа: URL: <http://www.iprbookshop.ru/40885.html>.— ЭБС «IPRbooks» Текст: электронный.

2.Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие - Минск: Вышэйшая школа, 2013.- 304с.— URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495688>. – ISBN 978-5-394-03231-8 – Текст: электронный.

### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Григоренко Е.И. Проектирование предприятий отрасли. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Дальрыбвтуз, 2021. - 44 с.

### 7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий:

1. Григоренко Е.И. Проектирование предприятий отрасли. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Дальрыбвтуз, 2021. - 44 с.

7.5 Перечень методического обеспечения лабораторных занятий: не предусмотрено.

7.6. Перечень методического обеспечения для выполнения курсовой работы / курсового проекта: не предусмотрено.

7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

**- лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1

Office 2010

Project Expert 7 Tutorial

Kaspersky Endpoint Security для Windows

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalization

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP

OfficeStd 2019 OLV NL Each Acdmc AP

**- из них отечественное программное обеспечение:**

Project Expert 7 Tutorial

Kaspersky Endpoint Security для Windows

**- свободно распространяемое программное обеспечение:**

7-Zip

FastStone Image Viewer 6.1

Foxit Reader

GIMP 2.8.22

Google Chrome

Inkscape 0.92.2

STDU Viewer

iTALC 3.0.3

7.8. Перечень современных профессиональных баз данных:

1. Поиск и базы данных научно-технической информации. Доступ: on-line [http://hrazvedka.ru/bd\\_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html](http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html).

2. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line: <https://www.rsl.ru/>.

3. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <https://biblioclub.ru/>.

4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: <https://lib.rucont.ru/>.

5. ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <https://e.lanbook.com>.

6. ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <http://lib.klgtu.ru/jirbis2/>.

7. ЭБС «IPR BOOKS» - электронная библиотечная система лицензионных полнотекстовых изданий учебной и научной литературы. Доступ on-line: <https://www.iprbookshop.ru/>.

#### 7.9 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>.

2. Образовательная платформа Юрайт. Доступ on-line: <https://urait.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <http://www.consultant.ru/>.

### **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

Программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предусматривает такие виды работ как лекции, практические занятия и самостоятельную работу.

Лекции и практические занятия спланированы по разделам изучения согласованно. Это помогает студенту лучше усвоить теоретический материал и подкрепить его самостоятельными теоретическими исследованиями.

В начале изучения дисциплины необходимо ознакомиться с литературой, рекомендованной преподавателем.

Для качественного освоения разделов дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый преподавателем на аудиторных занятиях, а так же своевременно выполнять задания и участвовать в контролирующих мероприятиях, организованных преподавателем.

В процессе освоения дисциплины студент должен выполнить практические работы, пройти все формы контроля успеваемости, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Студентам рекомендуется:

1. После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать конспект лекции, рассматривать и осмысливать примеры, приведённые в лекции.

2. В промежутке между аудиторными занятиями по дисциплине систематически работать с рекомендованной преподавателем основной, дополнительной литературой и Интернет-ресурсами, выполняя задания для самостоятельной работы. Работа с литературой может состоять из трёх этапов - чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемого вопроса.

3. Для эффективной подготовки к предстоящим аудиторным занятиям необходимо повторять основные термины и понятия из пройденных разделов дисциплины. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

4. Своевременно готовиться к аудиторным занятиям и текущему контролю успеваемости.

Студент имеет право получить консультацию по любому вопросу при возникновении затруднений при изучении теоретического материала или выполнении заданий.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Данный вид учебной работы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» подразумевают выполнение практических работ по некоторым разделам дисциплины. Перед подготовкой отчета, необходимо изучение и анализ теоретического материала раздела дисциплины, к которому относится практическое занятие. После освоения теоретического материала, студент готовит отчет, в котором учитывает требования преподавателя к данному документу. Отчет по практическому занятию включает в себя название занятия, цели исследования и вывод о проделанной работе, соответствующий её цели. Отчёт может включать в себя краткий конспект действий, выполняемых на практическом занятии, таблицы, расчеты, формирование итогового заключения и др.

После ознакомления с методическими указаниями к работе, выполнением отчета (без сформированных выводов), студент допускается к выполнению практической работы. После выполнения работы под руководством преподавателя, студент проводит необходимые расчеты и делает выводы. После этого студент предоставляет полностью заполненный отчет преподавателю для оценки и отвечает на контрольные и дополнительные вопросы преподавателя. Работа считается выполненной после визирования преподавателем предоставленного отчета.

8.3 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям: не предусмотрено.

8.4 Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта: не предусмотрено.

8.5 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа является обязательным видом работы для каждого студента, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предполагает следующие формы индивидуальной учебной деятельности:

- чтение текста учебников и методических материалов из списка рекомендуемой литературы;
- использование компьютерной техники, сети Интернет;
- работа с конспектом лекции (обработка текста);
- ответы на контрольные вопросы;
- использование полученной информации для подготовки к собеседованию и к промежуточной аттестации.

Для обеспечения полноты ответа на вопросы собеседования и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к промежуточной аттестации (экзамену) за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

Раздел дисциплины можно считать изученным, если студент удовлетворительно ответил на вопросы собеседования.

#### 7.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамен):

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» является экзамен. Готовиться к промежуточной аттестации необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе дисциплины, а затем изучить соответствующий раздел, пользуясь конспектами лекций и рекомендованной литературой по дисциплине. Для дополнения информации по контрольному вопросу нужно воспользоваться Интернет-ресурсами и научными публикациями по теме вопроса. При этом полезно делать выписки и заметки. При подготовке к промежуточной аттестации рекомендуется выявлять наиболее сложные вопросы с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к промежуточной аттестации позволяет приобрести или углубить и расширить ранее приобретенные знания в области проектирования предприятий общественного питания за счет их конкретизации и систематизации и не ограничивается простым повторением изученного материала.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
2	<p>Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции:</p> <p>Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>лицензионное программное обеспечение:</b> Windows 8.1 Upgrade; Office Professional Plus 2010; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition;</li> <li>- <b>из них отечественное программное обеспечение:</b> Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition</li> <li>- <b>свободно распространяемое программное обеспечение:</b> 7-Zip; FastStone Image Viewer 6.1; Foxit Reader; Yandex Browser; STDU Viewer</li> </ul>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
3	<p>п. 7.8 читать в следующей редакции:</p> <p>Перечень современных профессиональных баз данных:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск и базы данных научно-технической информации. Доступ: on-line <a href="http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html">http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html</a>.</li> <li>2. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line: <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>.</li> <li>3. ЭБС «Университетская</li> </ol>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	<p>библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>.</p> <p>4 ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: <a href="https://lib.rucont.ru/">https://lib.rucont.ru/</a>.</p> <p>5. ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>.</p> <p>6. ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a></p>		
4	п. 7.9 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.
6	п. 7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.
7	<p>п. 7.8 читать в следующей редакции:</p> <p>Перечень современных профессиональных баз данных:</p> <p>1. Библиографическая и реферативная база данных «Scopus». Доступ on-line: через локальную сеть <a href="https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic#basic">https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic#basic</a>.</p> <p>2. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line: <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>.</p>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.



№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	<p>3. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>.</p> <p>4. ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>.</p> <p>5. ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a>.</p> <p>6. Электронная Библиотека Дальрыбвтуза. Доступ on-line: через локальную сеть <a href="http://lib.dgtru.ru/">http://lib.dgtru.ru/</a>.</p> <p>7. Реферативно-аналитическая база данных «Dimensions». Доступ on-line: <a href="https://app.dimensions.ai/">https://app.dimensions.ai/</a>.</p> <p>8. Электронные научные ресурсы международного издательства Wiley. Доступ on-line: <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/">https://onlinelibrary.wiley.com/</a></p>		
8	<p>п. 7.9 читать в следующей редакции: Перечень информационных справочных систем:</p> <p>1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс». Доступ on-line: <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a>.</p> <p>2. Образовательная платформа Юрайт. Доступ on-line: <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>.</p> <p>3. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>.</p>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**


**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института  
 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Экономика управления качеством общественного питания»*

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Магистерская программа**

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания», является формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков по теории, методологии и организации учета затрат на качество, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

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

Дисциплина «Экономика управления качеством общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания», базируется на знаниях полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования новых продуктов питания», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения производственной практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания», является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания», а так же для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.3</b> Проводит оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-1</b> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.3 Проводит оценку эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия общественного питания	<p><b><u>Знать</u></b> – современные методы оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – применять современные методы оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия в решении конкретных профессиональных задач</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – навыками проведения оценки экономической эффективности стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) *Экономика управления качеством общественного питания.*

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

А) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
1	Товарооборот предприятия общественного питания	2	2	6	4	УО-1
2	Планирование численности работников и фонда заработной платы	2	2	8	4	УО-1
3	Оборотные средства предприятия, сущность, состав и структура оборотных средств	2	4	8	3	УО-1
4	Основные средства предприятия общественного	2	2	8	3	УО-1

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
	питания, состав и структура основных средств предприятий общественного питания					
5	Понятия и классификация издержек производства и обращения	2	2	8	3	УО-1
6	Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания	2	3	7	4	УО-1
	Итого		15	45	21	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	Итоговый контроль	2			27	УО-4
	<b>Итого</b>		<b>15</b>	<b>45</b>	<b>48</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине, модулю (УО-4).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
1	Товарооборот предприятия общественного питания	2	0,5	1	14	УО-1

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
2	Планирование численности работников и фонда заработной платы	2	0,5	2	14	УО-1
3	Оборотные средства предприятия, сущность, состав и структура оборотных средств	2	1	1	14	УО-1
4	Основные средства предприятия общественного питания, состав и структура основных средств предприятий общественного питания	2	2	2	12	УО-1
5	Понятия и классификация издержек производства и обращения	2	2	2	14	УО-1
6	Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания	2	2	2	13	УО-1
	<b>Итого</b>				<b>81</b>	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	Итоговый контроль	2			<b>9</b>	УО-4
	<b>Всего</b>		<b>8</b>	<b>10</b>	<b>90</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине, модулю (УО-4).

## 5.2 Содержание лекционного курса

### Раздел 1. Товарооборот предприятия общественного питания

Ценовая политика продвижения продукции на предприятиях общественного питания. Продуктовый баланс предприятия общественного питания.

## **Раздел 2. Планирование численности работников и фонда заработной платы**

Формы и системы оплаты труда. Анализ и планирование фонда заработной платы. Численность работников прием расчета.

## **Раздел 3. Оборотные средства предприятия, сущность, состав и структура оборотных средств**

Показатели использования оборотных средств Анализ использования оборотных средств.

## **Раздел 4. Основные средства предприятия общественного питания, состав и структура основных средств предприятий общественного питания**

Показатели оценки состояния основных средств. Капитальные вложения в основные средства предприятий общественного питания. Показатели эффективности капитальных вложений.

## **Раздел 5. Понятия и классификация издержек производства и обращения.**

Особенность формирования и управления издержками производства и обращения на предприятиях общественного питания. Факторы влияющие на издержки производства и обращения в общепите.

## **Раздел 6. Экономические показатели деятельности организаций общественного питания**

Сущность и содержание показателей оценки экономической деятельности предприятий общественного питания.

### **5.3 Содержание практических занятий**

#### **А) очная форма обучения**

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Расчёт пропускной мощности, пропускной способности и показателей товарооборота	6	
2	Раздел 2. Расчёт показателей по труду	4	
3	Раздел 2. Расчёт основных видов налогов	4	
4	Раздел 3. Расчёт влияния факторов на размер и уровень издержек обращения	8	
5	Раздел 4. Расчёт цен, себестоимости и валового дохода	8	
6	Раздел 5. Разработка разделов бизнес-плана	4	
7	Раздел 5. Расчёт основных видов прибыли	4	
8	Раздел 6. Расчёт показателей эффективности использования основных и оборотных средств, потребности в оборотных средствах	7	
	<b>ИТОГО</b>	<b>45</b>	

#### **Б) заочная форма обучения**



№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Расчёт пропускной мощности, пропускной способности и показателей товарооборота	1	
2	Раздел 2. Расчёт показателей по труду	1	
3	Раздел 2. Расчёт основных видов налогов	1	
4	Раздел 3. Расчёт влияния факторов на размер и уровень издержек обращения	1	
5	Раздел 4. Расчёт цен, себестоимости и валового дохода	2	
6	Раздел 5. Разработка разделов бизнес-плана	1	
7	Раздел 5. Расчёт основных видов прибыли	1	
8	Раздел 6. Расчёт показателей эффективности использования основных и оборотных средств, потребности в оборотных средствах	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

#### 5.4 Содержание самостоятельной работы

##### А) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт пропускной мощности, пропускной способности и показателей товарооборота»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	4
2	Раздел 2. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт показателей по труду»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	2
3	Раздел 2. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт основных видов налогов»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	2
4	Раздел 3. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт влияния факторов на размер и уровень издержек обращения»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	3
5	Раздел 4. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт цен, себестоимости и валового дохода»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	3
6	Раздел 5. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Разработка разделов бизнес-плана»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	1,5
7	Раздел 5. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт ос-	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-	1,5

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
	новных видов прибыли»	б	
8	Раздел 6. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт показателей эффективности использования основных и оборотных средств, потребности в оборотных средствах»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	4
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>21</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-5 - изучение нормативных материалов, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы

#### Б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт пропускной мощности, пропускной способности и показателей товарооборота »	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	14
2	Раздел 2. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт показателей по труду»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	7
3	Раздел 2. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт основных видов налогов»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	7
4	Раздел 3. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт влияния факторов на размер и уровень издержек обращения»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	14
5	Раздел 4. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт цен, себестоимости и валового дохода»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	12
6	Раздел 5. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Разработка разделов бизнес-плана»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	7
7	Раздел 5. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт основных видов прибыли»	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	7
8	Раздел 6. Выполнение самостоятельной работы к практическому занятию «Расчёт показателей эффективности использования основных и оборотных средств, потребно-	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-5, СЗ-6	13

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
	сти в оборотных средствах»		
	ИТОГО:		<b>81</b>
	Подготовка и сдача экзамена		<b>9</b>
	ВСЕГО:		<b>90</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др., СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-5 - изучение нормативных материалов, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы

## **6 Материально-техническое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 496 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). –

Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839>. – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный.

4. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105>. – ISBN 978-5-394-02069-8. – Текст : электронный.

#### 7.2 Перечень дополнительной литературы

1. ГОСТ Р 52380.1-2005. Руководство по экономике качества. Часть 1. Модель затрат на процесс. – М.: Стандартинформ, 2005 г, - 19 с.
2. ГОСТ Р 52380.2-2005. Руководство по экономике качества. Часть 2. Модель предупреждения, оценки и отказов. – М.: Стандартинформ, 2005 г, - 11 с.

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

Глебова Е.В., Паначина В.С. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Экономика управления качеством общественного питания» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. - 60 с.

#### 7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:

Глебова Е.В., Паначина В.С. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Экономика управления качеством общественного питания» для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», - Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018. - 60 с.

#### 7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

##### а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalizatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

##### б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: общественное питание, продукция, кулинарная продукция, производство, технологический процесс, показатель качества, производство, переменные затраты, постоянные затраты и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. б).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или экзамену.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно эффективности производства, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), нормативную документацию, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активной участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ - 4 (конспектирование текста) ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: СЗ-1 (работа с конспектом), СЗ-5 (изучение нормативных материалов) СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы, см. Практикум по дисциплине);

- подготовку к экзамену, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы, см. Практикум по дисциплине).









Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на экзаменационные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (экзамену УО-4) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к экзамену; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1.	Ким Э.Н.	Профессор кафедры УТС	7 июня 2021 г	
2.	Фейгин А.С.	Профессор кафедры УТС	6 июня 2022 г	
3	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
4	Лаптева Е.П.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
5	Блинова А.Л.	Старший преподава- тель кафедры УТС	3.06.2024	
6	Чернова А.В.	Старший преподава- тель кафедры УТС	3.06.2024	
7	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
8	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Рукопт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АРШИИ» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных	Требования ФГОС ВО	Протокол засе-

	справочных систем –без изменений		дания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	<b>п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	<b>п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

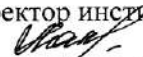
**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

---

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.  
Директор института  
 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Научно-исследовательская работа магистра»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Магистерская программа

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация (степень)

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого (утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 года № 943, зарегистрированного в Минюсте России 21 августа 2020 года, регистрационный № 59387 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана д.т.н., заведующий кафедрой «Управление техническими системами» Ким Э.Н.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой

 Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Научно-исследовательская работа магистра» (НИРМ) является приобретение знаний и навыков научно-исследовательской работы, необходимых при решении инженерных и научных задач в процессе профессиональной деятельности.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина НИРМ изучается на очном отделении в 1, 2 и 3 семестре, на заочном – на 1 и 2 году обучения.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины НИРМ, является базой, для написания выпускной квалификационной работы магистра.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ОПК-5</b> Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.2 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области
<b>ПКС-1</b> способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.4 Осуществляет научные исследования в области управления предприятиями питания
<b>ПКС-2</b> Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.4 Осуществляет научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ОПК-5</b> Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.2 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области	<b><u>Знать</u></b> – методы планирования и организации научных исследований  <b><u>Уметь</u></b> – планировать и организовывать научные исследования в профессиональной области  <b><u>Владеть</u></b> – навыками планирования и организации научных исследований в профессиональной области
<b>ПКС-1</b> способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.4 Осуществляет научные исследования в области управления предприятиями питания	<b><u>Знать</u></b> – методы анализа проблемных ситуаций, принципы системного подхода в области научных исследований  <b><u>Уметь</u></b> – анализировать проблемные ситуации на основе системного подхода в области научных исследований  <b><u>Владеть</u></b> – навыками анализа проблемных ситуаций в области научных исследований
<b>ПКС-2</b> Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.4 Осуществляет научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	<b><u>Знать</u></b> – методы организации научных исследований  <b><u>Уметь</u></b> – организовывать и проводить научные исследования  <b><u>Владеть</u></b> – навыками организации и проведения научных исследований

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Основы научных исследований»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Освоение дисциплины предусмотрено в 1, 2 и 3 семестрах очного обучения и 1, 2 курсах заочного обучения. Общая трудоемкость дисциплины составляет 15 зачетные единицы, 540 часов.

а) очная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		лк	пр	лр	ср	
1. Организация научно-исследовательской работы магистра	1	-	22	-	13	УО-1
2. Нормативное и метрологическое обеспечение исследований	1	-	23	-	14	УО-1
3. Математическое моделирование в исследованиях по стандартизации и метрологии	2	-	22	-	18	УО-1
4. Особенности реализации эксперимента в исследованиях по стандартизации и метрологии	2	-	23	-	18	УО-1
5. Анализ экспериментальных данных	3	-	22	-	13	УО-1
6. Оформление результатов научных исследований	3	-	23	-	14	УО-1
Итого:		-	135	-	90	
Итоговый контроль	1		-		-	УО-4
	2				27	УО-4
	3				36	УО-4

Примечание: Устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен (УО-4).

б) заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		лк	пр	лр	ср	
1. Организация научно-исследовательской работы магистра	1		4	-	41	УО-1
2. Нормативное и метрологическое обеспечение исследований	1		6	-	41	УО-1
3. Математическое моделирование в исследованиях по организации и управлению общественным питанием	1		6	-	42	УО-1
4. Особенности реализации эксперимента в исследованиях по организации и управлению общественным питанием	2		4	-	40	УО-1
5. Анализ экспериментальных данных	2		6	-	40	УО-1
6. Оформление результатов научных исследований	2		6	-	39	УО-1
Итого:			32	-	243	288
Итоговый контроль	1		-		4	УО-4
	2				9	УО-4

Примечание: Устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен (УО-4).

в) очно-заочная форма не предусмотрена.



## 5.2 Содержание лекционного курса (не предусмотрен)

### 5.3 Содержание практических занятий

а) для очной формы обучения

Тема практического занятия	Кол-во часов
1. Организация научно-исследовательской работы магистра	22
2. Нормативное и метрологическое обеспечение исследований	23
3. Математическое моделирование в исследованиях по организации и управлению общественным питанием	22
4. Особенности реализации эксперимента в исследованиях по организации и управлению общественным питанием	23
5. Анализ экспериментальных данных	22
6. Оформление результатов научных исследований	23
<b>ИТОГО</b>	<b>135</b>

б) для заочной формы обучения

Тема практического занятия	Кол-во часов
1. Организация научно-исследовательской работы магистра	4
2. Нормативное и метрологическое обеспечение исследований	6
3. Математическое моделирование в исследованиях по организации и управлению общественным питанием	6
4. Особенности реализации эксперимента в исследованиях по организации и управлению общественным питанием	4
5. Анализ экспериментальных данных	6
6. Оформление результатов научных исследований	6
<b>ИТОГО</b>	<b>32</b>

### 5.4 Содержание самостоятельной работы

а) для очной формы обучения

Самостоятельная работа		Кол-во час
Содержание	Вид	
1. Организация научно-исследовательской работы магистра	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	13
2. Нормативное и метрологическое обеспечение исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	14
3. Математическое моделирование в исследованиях по стандартизации и метрологии	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	18
4. Особенности реализации эксперимента в исследованиях по стандартизации и метрологии	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	18

Самостоятельная работа		Кол-во час
Содержание	Вид	
5. Анализ экспериментальных данных	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	13
6. Оформление результатов научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	14
<b>ИТОГО:</b>		<b>90</b>
<b>Подготовка и сдача зачета</b>	УО-3,	-
	УО-4	27
	УО-4	36
<b>ВСЕГО:</b>		<b>153</b>

Примечание: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др.

б) для заочной формы обучения

Самостоятельная работа		Кол-во час
Содержание	Вид	
1. Организация научно-исследовательской работы магистра	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	41
2. Нормативное и метрологическое обеспечение исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	41
3. Математическое моделирование в исследованиях по стандартизации и метрологии	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	42
4. Особенности реализации эксперимента в исследованиях по стандартизации и метрологии	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	40
5. Анализ экспериментальных данных	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	40
6. Оформление результатов научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-9	39
<b>ИТОГО:</b>		<b>243</b>
<b>Подготовка и сдача зачета</b>	УО-4	4
	УО-4	9
<b>ВСЕГО:</b>		<b>256</b>

Примечание: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-4 - конспектирование текста, ОЗ-9 - компьютерная техника, Интернет и др.

в) очно-заочная форма обучения не предусмотрена.

### 5.6 Курсовое проектирование

Курсовой проект (работа) не предусмотрен.

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Научно-исследовательская работа магистра»**

**6.1** Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены учебной мебелью, проекторами.

**6.2** Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий не предусмотрены.

**6.3** Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ оснащены:

- экспериментальными установками для изучения технологических процессов получения рыбной продукции (копильная камера, вакуум-сушильная камера, морозильная камера);

- лабораторные стенды (стенд для изучения приборов измерения температуры (для измерения температуры, для изучения приборов измерения давления, разрежения, для изучения приборов измерения электрических величин);

- стандартные измерительные приборы (комплект приборов для линейно-угловых измерений, измерений температуры, давления, электрических величин).

**6.4** Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены не предусмотрены.

**6.5** Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены:

- проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN;

- учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета, с программным обеспечением (Windows 8.1, Office 2010, 1С: Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик, Консультант, 1С, Kaspersky Endpoint Security для Windows, ПП Финансовый Аналитик,).

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Ким Э.Н. Основы научных исследований организация и планирование эксперимента: Учебное пособие – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2013. – 234 с.

2. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие: / М.Ф. Шкляр. – 7-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573356>

3. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учебное пособие: / И.Н. Кузнецов. – 5-е изд., перераб. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 282 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573392>

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. Федоров В.Г., Плесконос А.К. Планирование и реализация экспери-

ментов в пищевой технологии. - М.: Пищевая промышленность, 1980. - 240 с.

2. Адлер Ю.П. Маркова Е.В. Планирование эксперимента при поиске оптимальных условий. – М.: Наука, 1976. - 279 с.

3. Грачев Математические методы планирования эксперимента. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 296 с.

4. Шенк Х. Теория инженерного эксперимента. – М.: Мир, 1972. - 381 с.

### **7.3 Перечень методического обеспечения лабораторных работ:**

1. Ким Э.Н. «Основы научных исследований». Методические указания по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 65 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

1. Ким Э.Н. «Основы научных исследований». Методические указания по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 65 с.

### **7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения**

#### **а) лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acadm Legalization GetGenuine Legalization.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acadm AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acadm AP.

#### **а) лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acadm Legalization GetGenuine Legalization.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.  
OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

**б) Из них отечественное программное обеспечение:**

1С: Предприятие 8.  
Kaspersky Endpoint Security для Windows.  
Project Expert 7 Tutorial.  
ПП Финансовый Аналитик.  
Консультант.  
БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

**в) свободно распространяемое программное обеспечение:**

7-Zip.  
Adobe Acrobat Reader DC.  
GIMP 2.8.14.  
Inkscape 0.48.5.  
Ассистент II.  
iTALC 3.0.3.

**7.6 Перечень современных профессиональных баз данных**

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.
2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.
3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.
4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.
5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.
6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.
7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.
8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.
9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.
10. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: <https://www.ebscohost.com/>.
11. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

**7.7 Перечень информационных справочных систем**

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

**8.1** Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины:

– приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: наука, научное познание, эмпирические знания, теоретические знания, методология, синергетика и т.д.;

– изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта; конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 7);

– после изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов; такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету;

– следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Научно-исследовательская работа магистра» являются в равной мере важными и взаимосвязанными;

– для изучения дисциплины «Научно-исследовательская работа магистра» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), нормативную документацию, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы; подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 7 РПД дисциплины (модуля).

– РПД дисциплины «Основы научных исследований» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

**8.2** Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям не предусмотрены.

**8.3** Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам.

Основной формой подготовки студентов к лабораторным работам является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в методических указаниях для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

**8.4** Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта:

Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта не предусмотрены.

**8.5** Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относятся:

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы;

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

**8.6** Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачет).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к лабораторным работам и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.





### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернетшлюзов Russian Edition. 1014 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных –	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания ка-

	без изменений		федры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

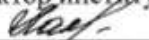
**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

---

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.  
Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОД)**

**«Менеджмент риска предприятия общественного питания»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Магистерская программа

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация выпускника

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины (модуля) «Менеджмент риска предприятия общественного питания» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции магистранта в области экономической оценки инновационных проектов.

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

Дисциплина «Менеджмент риска предприятия общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина изучается в 3 семестре очной формы обучения, и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «История и методология науки», «Современные проблемы организации общественного питания», «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания» будут использованы при изучении дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.5 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.5 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов менеджмента риска	<u>Знать</u> – методологию и нормативное обеспечение менеджмента рисков <u>Уметь</u> – применять методологию и методы менеджмента риска с учетом особенностей предприятия общественного питания <u>Владеть</u> – навыками управления и интеграции менеджмента рисками на предприятиями общественного питания

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Менеджмент риска предприятия общественного питания»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, что эквивалентно 72 часам.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
1	Менеджмент рисков процесса обслуживания на предприятиях общественного питания	3	-	16	22	УО-1
2	Менеджмент рисков межфункциональных взаимодействий на предприятиях общественного питания	3	-	14	20	УО-1
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	Итоговый контроль	3				УО-3
	<b>Всего</b>		-	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
1	Менеджмент рисков процесса обслуживания на предприятиях общественного питания	2	-	8	25	УО-1
2	Менеджмент рисков межфункциональных взаимодействий на предприятиях общественного питания	2	-	8	27	УО-1
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	<b>Итого:</b>		-	<b>16</b>	<b>52</b>	
	Итоговый контроль	2			<b>4</b>	УО-3
	<b>Всего:</b>		-	<b>16</b>	<b>56</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

Не предусмотрено

## 5.3 Содержание практических занятий

### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. «Разработка системы управления рисками обслуживания на предприятиях общественного питания».	16	
2	Раздел 2. «Разработка системы управления рисками межфункциональных взаимодействий на предприятиях общественного питания».	14	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. «Разработка системы управления рисками обслуживания на предприятиях общественного питания».	8	
2	Раздел 2. «Разработка системы управления рисками межфункциональных взаимодействий на предприятиях общественного питания».	8	
	<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>	

## 5.4 Содержание самостоятельной работы

### а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Разработка системы управления рисками обслуживания на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	22
2	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Разработка системы управления рисками межфункциональных взаимодействий на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	20
	<b>ИТОГО</b>		<b>42</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Разработка системы управления рисками обслуживания на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	25
2	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Разработка системы управления рисками межфункциональных взаимодействий на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	27
	<b>Итого:</b>		<b>52</b>
	Подготовка и сдача зачета	УО-3	<b>4</b>
	<b>Всего:</b>		<b>56</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы



## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Менеджмент риска предприятия общественного питания»:**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст: электронный.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. Российская федерация. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями правительства РФ от 04.10.2012 г. № 1007. Правила оказания услуг общественного питания.

2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.

3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: Национальный стандарт РФ. – Введ. 27.12.2007. взамен ГОСТ Р 50762-95. – М.: Стандартинформ, 2008. – 16 с.

4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.

5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. – 28 с.

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Глебова Е.В. Менеджмент риска предприятия общественного питания. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для всех форм обучения направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. Рукопись. - 35 с.

7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:

Глебова Е.В. Менеджмент риска предприятия общественного питания. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для всех форм обучения направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. Рукопись. - 35 с.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalization.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

#### 7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

### **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: инновация, инвестиции, стратегия, конкурентоспособность, внешняя среда предприятия, сила бизнеса и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на практических занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно разработки инновационных стратегий, обеспечивающих производство конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в

любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания» включает в себя следующие материалы: рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины, оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение изученного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относятся:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине).


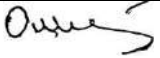

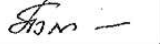


Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету УО-3) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	7.06.2021	
2	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
3	Лаптева Е.П.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
4	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
5	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
6	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Рукопт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АР-ШИН» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.

7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
института

протокол № 11

от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Введение в специальность»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**МАГИСТР**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана д.т.н., заведующий кафедрой «Управление техническими системами» Ким Э.Н.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой

  
Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в специальность» являются формирование целостного представления о производственной деятельности специалиста, подготовленного по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Организация и управление общественным питанием».

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Введение в специальность» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Введение в специальность», является базой для изучения дисциплин: «Стратегическое управление проектами», «Экономика стандартизации, метрологии и управления качеством пищевой продукции», «Метрологическое обеспечение предприятий», «Современные средства метрологического обеспечения испытаний и контроля качества», «Разработка нормативной и технической документации», «Методы моделирования в управлении качеством» и др.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	УК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b><u>Знать</u></b> – приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки <b><u>Уметь</u></b> – определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки <b><u>Владеть</u></b> – навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	УК-6.2 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b><u>Знать</u></b> – методы реализации приоритетов собственной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки <b><u>Уметь</u></b> – реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки <b><u>Владеть</u></b> – навыками реализации приоритетов собственной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки

#### 4 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Введение в специальность»

##### 4.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных ед., 108 часов.

а) очная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		лк	пр	лр	ср	
1. Общая характеристика профессиональной деятельности руководителя предприятия общественного питания	1		22	-	14	УО-1
2. Квалификация руководителя предприятия общественного питания	1		23	-	13	УО-1
Итоговый контроль	1					УО-4
Итого		-	45		27	36

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

#### б) заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		лк	пр	лр	ср	
1. Общая характеристика профессиональной деятельности руководителя предприятия общественного питания	1	-	5	-	45	УО-1
2. Квалификация руководителя предприятия общественного питания	1	-	5	-	44	УО-1
Итоговый контроль	1					УО-4
Итого		-	10		89	9

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

## 4.2 Содержание лекционного курса

### **Раздел 1. Общая характеристика профессиональной деятельности руководителя предприятия общественного питания.**

Общее описание профессиональной деятельности руководителя предприятия общественного питания. Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры. Перечень основных задач профессиональной деятельности руководителя предприятия общественного питания.

### **Раздел 2. Квалификация руководителя предприятия общественного питания.**

Характеристика, структура и содержание основной профессиональной образовательной программы. Универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции руководителя предприятия общественного питания. Индикаторы освоения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

### 4.3 Содержание практических занятий

а) очная форма обучения

Тема практического занятия	Количество часов	
	ПЗ	ИАФ
1. Раздел 1. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания»	23	
2. Раздел 2. Квалификация руководителя предприятием общественного питания	22	
<b>ИТОГО</b>	<b>45</b>	

а) заочная форма обучения

Тема практического занятия	Количество часов	
	ПЗ	ИАФ
1. Раздел 1. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания»	5	
2. Раздел 2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания»	5	
<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

### 4.4 Содержание лабораторных работ

Не предусмотрено

### 4.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

Самостоятельная работа		Кол-во часов
Содержание	Вид	
1. Раздел 1. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	14
2. Раздел 2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	13
Подготовка и сдача экзамена	УО-4	36
<b>ВСЕГО:</b>		<b>63</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы, экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

## б) заочная форма обучения

Самостоятельная работа		Кол-во часов
Содержание	Вид	
1. Раздел 1. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	45
2. Раздел 2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	44
Подготовка и сдача экзамена	УО-4	9
<b>ВСЕГО:</b>		<b>98</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы, экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

### 4.6 Курсовое проектирование

Не предусмотрено

### 5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа, оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций, соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду Университета.

### 6 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Перечень основной литературы:

1. Российская Федерация. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 27.03.01 «Стандартизация и метрология» [утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 07.08.2020 г. № 901] [Электронный ресурс] Официальный интернет-портал правовой информации <http://docs.cntd.ru/document/420261111>

2. Червяков, В.М. Метрология, стандартизация и сертификация / В.М.Червяков, А.О. Пилягина, П.А.Галкин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». – Тамбов: Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015. – 113 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?Page=book&id=444677>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8265-1426-9. – Текст: электронный.

3. Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. – М.: Юрайт, 2010. – 820 с.;

4. Сыцко В.Е., Целикова Л.В., Локтева К.И. Стандартизация и оценка соответствия: учебное пособие [Электронный ресурс] / Минск: Вышэйшая школа, 2012. – 238 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143596&sr=1>.

5. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: учебник [Электронный ресурс] / Юнити - Дана, 2012. – 238 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433&sr=1>.

6. Тарасова, О.Г. Основы технического регулирования / О.Г.Тарасова, М.С.Чернова; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Поволжский государственный технологический университет». – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2018. – 84 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560490> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8158-2043-2. – Текст : электронный

7. Российская Федерация. Профессиональный стандарт «Специалист по метрологии» [утвержден приказом Министерства труда Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 124н] [Электронный ресурс] Официальный интернет-портал правовой информации <https://www.tstu.ru/prep/docum/pdf/40.012.pdf>

8. Российская Федерация. Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» [утвержден приказом Министерства труда Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 124н] [Электронный ресурс] Официальный интернет-портал правовой информации <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/40.010.pdf>

## **6.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. Метрология и технические измерения: учебное электронное издание / Г.В. Мозгова, А.П. Савенков, А.Г. Дивин и др.; Министерство образования и науки Российской Федерации, Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2018. – 89 с.: табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570356> – Библиогр.: с. 80. – ISBN 978-5-8265-1907-3.

2. Петрова, Е.В. Прикладные аспекты метрологии: учебно-методическое пособие / Е.В. Петрова, А.Ф. Дресвянников, В.А. Лукашенко ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2017. – 115 с.: табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:



<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561127> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-2312-4.

3. Бастратов, В.М. Метрология : учебное пособие / В.М. Бастратов; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2016. – 288 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461556> – Библиогр.: с. 279-280. – ISBN 978-5-8158-1756-2.

4. Федеральный закон №102 от 26.06.2008 «Об обеспечении единства измерений» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://docs.cntd.ru/document/902107146>.

5. Владимирова, Т.М. Основы технического регулирования / Т.М. Владимирова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования Северный (Арктический) федеральный университет им. М.В. Ломоносова. – Архангельск: САФУ, 2015. – 152 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436499>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-261-01068-5. – Текст: электронный.

### **6.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

1. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Введение в специальность» для направления 27.04.01 «Стандартизация и метрология» (в рукописи).

2. Рекомендации по выполнению контрольной работы для студентов заочной форм обучения по дисциплине «Введение в специальность» для направления 27.04.01 «Стандартизация и метрология» (в рукописи).

### **6.4 Методическое обеспечение практических (семинарских, лабораторных) занятий**

Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов всех форм обучения по дисциплине «Введение в специальность» для направления 27.04.01 «Стандартизация и метрология» (в рукописи).

### **6.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:**

#### **а) лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalizatio.  
WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.  
OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

**б) Из них отечественное программное обеспечение:**

1С: Предприятие 8.  
Kaspersky Endpoint Security для Windows.  
Project Expert 7 Tutorial.  
ПП Финансовый Аналитик.  
Консультант.  
БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

**в) свободно распространяемое программное обеспечение:**

7-Zip.  
Adobe Acrobat Reader DC.  
GIMP 2.8.14.  
Inkscape 0.48.5.  
Ассистент П.  
iTALC 3.0.3.

**6.6 Перечень современных профессиональных баз данных**

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.
2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.
3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.
4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

**6.7 Перечень информационных справочных систем**

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

**7 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

7.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: образовательный стандарт, метрология, стандартизация, подтверждение соответствия, измерение, средство измерения, калибровка, поверка и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или экзамену.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Введение в специальность» являются в равной мере важными и взаимосвязанными.

5. Для изучения дисциплины «Введение в специальность» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Введение в специальность» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 7.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

7.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю: предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы;

- подготовку к экзамену: предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.





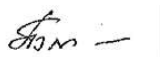


Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

7.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на экзаменационные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (экзамену) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к экзамену; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	7.06.2021	
2	Глебова Е. В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
3	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
4	Лаптева Е.П.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
5	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
6	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
7	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернетшлюзов Russian Edition. 1014 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры

			№ 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.6 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.7 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.8 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**


**Институт пищевых производств**

---

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Организация системы контроля производственного процесса предприятия  
общественного питания на основе принципов ХАССП»*

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль подготовки

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021



Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29.04.2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
К.т.н., доцент Лаптевой Е.П.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры *«Управление техническими системами»*

Зав. кафедрой  Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» являются формирование и конкретизация знаний по разработке и внедрению системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

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

Дисциплина «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» изучается в 1 семестре очной формы обучения, на 1 курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Методы управления качеством предприятия общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-1 Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.1 Осуществляет управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.1 Осуществляет управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП	<p><b><u>Знать</u></b> - Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы ХАССП; порядок разработки системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – реализовывать принципы ХАССП на предприятиях общественного питания; проводить тщательный анализ рисков и выявлять опасные факторы на всех стадиях производственного процесса; определять критические контрольные точки и их пределы; разрабатывать предупреждающие и корректирующие действия.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – навыками управления рисками при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания; навыками проведения проверки системы контроля производственного процесса.</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Система ХАССП как необходимое условие функционирования современного предприятия общественного питания	1	4	6	-	12	УО-1
2	Разработка системы качества, основанной	1	4	16	-	12	УО-1

	на принципах ХАССП						
3	Документирование системы ХАССП	1	4	16	-	12	УО-1
4	Внутренние проверки системы ХАССП	1	2	7	-	12	УО-1
	Итого	1	15	45		48	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	1				36	УО-4
	Всего	1	15	45	-	84	

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	курс	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Система ХАССП как необходимое условие функционирования современного предприятия общественного питания	1	2	2	-	28	УО-1
2	Разработка системы качества, основанной на принципах ХАССП	1	4	4	-	29	УО-1
3	Документирование системы ХАССП	1	1	4	-	29	УО-1
4	Внутренние проверки системы ХАССП	1	1	2	-	29	УО-1
	Итого	1	8	12	-	115	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	1				9	УО-4
	Всего	1	8	12	-	124	

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), экзамен по дисциплине или модулю (УО-4).

## 5.2 Содержание лекционного курса

**Раздел 1. Система ХАССП как необходимое условие функционирования современного предприятия общественного питания. Основные вехи в ис-**

тории развития ХАССП. Международное регулирование вопросов качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование вопросов качества и безопасности. Основные принципы системы ХАССП. Выгоды внедрения ХАССП.

**Раздел 2. Разработка системы качества, основанной на принципах ХАССП.** Основные понятия системы ХАССП. Общая технология разработки и внедрения системы ХАССП. Организация работ по разработке системы ХАССП. Создание рабочей группы ХАССП. Сбор и анализ первичной информации. Анализ и оценка рисков. Разработка планово-предупреждающих действий. Определение Критических Контрольных Точек. Разработка системы мониторинга. Разработка корректирующих действий.

**Раздел 3. Документирование системы ХАССП.** Документация системы ХАССП. Управление документацией. Управление записями. Построение документации системы ХАССП.

**Раздел 4. Внутренние проверки системы ХАССП.** Основные термины аудита. Цели и назначения аудита. Виды аудита. Принципы аудита. Этапы проведения внутреннего аудита. Улучшение системы ХАССП.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/ п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Организация работ по разработке системы ХАССП на предприятии	6	-
2	Составление исходной информации для разработки системы ХАССП	10	-
3	Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов	12	-
4	Критические контрольные точки	10	-
5	Проверка системы контроля производственного процесса на основе принципов ХАССП	7	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>45</b>	-

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Организация работ по разработке системы ХАССП на предприятии	2	-
2	Составление исходной информации для разработки системы ХАССП	2	-
3	Анализ рисков и выбор учитываемых опасных факторов	2	-
4	Критические контрольные точки	4	-
5	Проверка системы контроля производственного процесса на основе принципов ХАССП	2	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>12</b>	<b>-</b>

5.4 Содержание лабораторных работ

**Не предусмотрено**

5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Система ХАССП как необходимое условие функционирования современного предприятия общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	12
2	Разработка системы качества, основанной на принципах ХАССП	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	12
3	Документирование системы ХАССП	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	12
4	Внутренние проверки системы ХАССП	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	12
	<b>ИТОГО:</b>		<b>48</b>
	Подготовка и сдача экзамена		36
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>84</b>

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид*	
1	Система ХАССП как необходимое условие функционирования современного предприятия общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	28
2	Разработка системы качества, основанной на принципах ХАССП	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	29
3	Документирование системы ХАССП	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	29
4	Внутренние проверки системы ХАССП	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	29
	<b>ИТОГО:</b>		115
	Подготовка и сдача экзамена		9
	<b>ВСЕГО:</b>		124

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.; СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

## 5.6 Курсовой проект (работа)

**Не предусмотрено**

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: учебной мебелью, мультимедийным комплексом, доской магнитно-маркерной.

6.3 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Довгаль, Э.В. Разработка системы менеджмента качества основанной на принципах ХАССП для организации услуг питания на примере ресторана Золотая Бухара [Электронный ресурс] / Э.В. Довгаль.-: МГИИТ, 2017 .- 81 с.- Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/575660>.

2. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко, В. Е. Никитченко .— М. : РУДН, 2010 .— 209 с. — ISBN 978-5-209-03421-6 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/221328>

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

2. Гродзенский, С.Я. Менеджмент качества [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Я. Гродзенский .— М. : Проспект, 2015 .— 200 с. — ISBN 978-5-392-18815-4 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/632877>

3. Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

4. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200166674>

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Лаптева Е.П. Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий:**

Лаптева Е.П. Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП. Практикум по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение: Windows 8.1, Office 2010, 1С: Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows, Консультант (из них



отечественное программное обеспечение 1С:Предприятие 8, Kaspersky Endpoint Security для Windows).

б) свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip, Adobe Acrobat, Reader DC, GIMP 2.8.14, Inkscape 0.48.5, Ассистент II, iTALC 3.0.3

#### 7.6. Перечень современных профессиональных баз данных:

Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>

Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>

ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>

ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>

#### 7.7 Перечень информационных справочных систем:

Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>

Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line <http://www.consultant.ru/>

Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line: <http://www.rst.gov.ru/portal/gost>

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

При изучении дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, получать консультации преподавателя и выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Студентам рекомендуется:

1. Внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. После завершения аудиторных занятий просматривать и анализировать текст лекции, рассматривать и осмысливать примеры, приведённые в лекции.

2. При подготовке к следующей лекции повторять предыдущую.

3. В течение недели работать с рекомендованными источниками: нормативными документами, основной и дополнительной литературой.

4. Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к практическим занятиям.

## 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

## 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» предполагает:

- индивидуальную работу с литературой, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы;

- подготовку к экзамену, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста), СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 5.5 рабочей программой дисциплины (модуля).

Каждый студент в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной



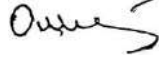
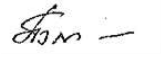


среде университета, которые дают возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории университета, так и вне его.

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП» проходит в виде экзамена (УО-4). Готовиться к экзамену необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе темы учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершённой, если студент смог ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к экзамену за счёт обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к экзамену рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к экзамену позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счёт новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	7.06.2021	
2	Глебова Е. В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
3	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
4	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
5	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
6	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: Перечень лицензионного программного обеспечения: Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.

9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

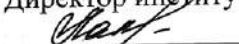
**Институт пищевых производств**

---

**УТВЕРЖДЕНО**

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Организационно-экономическое проектирование инновационных  
процессов»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Магистерская программа**

**«Организация и управление общественного питания»**

Квалификация выпускника

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.



## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции магистранта в области проектирования инновационных процессов.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина изучается в 3 семестре очной формы обучения, и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «История и методология науки», «Современные проблемы организации общественного питания», «Экономика инновационных проектов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» будут использованы при изучении дисциплин: «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.1 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций
<b>УК-2</b> Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла
	УК-2.2 Оценивает риски и эффективность проекта

#### 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.1 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе привлечения инноваций	<b><u>Знать</u></b> – этапы жизненного цикла проекта и их содержание <b><u>Уметь</u></b> – применять методы управления проектами на этапах его жизненного цикла <b><u>Владеть</u></b> – навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла
	УК-2.1 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла	<b><u>Знать</u></b> – структуру жизненного цикла проекта <b><u>Уметь</u></b> – структурировать деятельность по наполнению этапов жизненного цикла продукции <b><u>Владеть</u></b> – организовывать деятельность по выполнению инновационного проекта на всех этапах жизненного цикла продукции
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Оценивает риски и эффективность проекта	<b><u>Знать</u></b> – риски инновационных проектов <b><u>Уметь</u></b> – оценивать риски инновационных проектов <b><u>Владеть</u></b> – навыками экономической оценки инновационных проектов

#### 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов»

##### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, что эквивалентно 72 часам.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по

			лк	пз	ср	<i>семестрам)</i>
1	Разработка концепции проекта	3	-	4	2	УО-1
2	Формирование жизненного цикла проекта	3	-	5	2	УО-1
3	SWOT-анализ проекта	3	-	4	2	УО-1
4	Стандарты по проектному менеджменту	3	-	5	2	УО-1
5	Сущность и виды инновационной стратегии предприятия	3	-	4	4	УО-1
6	Этапы и способы разработки инновационной стратегии	3	-	4	4	УО-1
7	Оформление инновационной стратегии предприятия	3	-	5	2	УО-1
8	Оценка инновационного потенциала предприятия	3	-	5	2	УО-1
9	Разработка инновационного проекта	3	-	4	4	УО-1
10	Разработка бизнес-плана инновационного проекта	3	-	5	3	УО-1
	Итоговый контроль	3	-			УО-3
	<b>Итого</b>		-	<b>45</b>	<b>27</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации ( <i>по курсам</i> )
			лк	пз	ср	
1	Разработка концепции проекта	2	-	2	3	УО-1

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
2	Формирование жизненного цикла проекта	2	-	2	5	УО-1
3	SWOT-анализ проекта	2	-	2	5	УО-1
4	Стандарты по проектному менеджменту	3	-	2	5	УО-1
5	Сущность и виды инновационной стратегии предприятия	2	-	2	5	УО-1
6	Этапы и способы разработки инновационной стратегии	2	-	2	5	УО-1
7	Оформление инновационной стратегии предприятия	2	-	2	5	УО-1
8	Оценка инновационного потенциала предприятия	2	-	2	5	УО-1
9	Разработка инновационного проекта	2	-	2	5	УО-1
10	Разработка бизнес-плана инновационного проекта	2	-	2	5	УО-1
	<b>Итого</b>		-	<b>20</b>	<b>48</b>	
	Итоговый контроль	2			<b>4</b>	УО-3
	<b>Всего</b>			<b>20</b>	<b>52</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса Не предусмотрен

## 5.3 Содержание практических занятий а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		пз	ИАФ*
1	Раздел 1. Разработка концепции проекта	4	
2	Раздел 2. Формирование жизненного цикла проекта	5	
3	Раздел 3. SWOT-анализ проекта	4	
4	Раздел 4. Стандарты по проектному менеджменту	5	
5	Раздел 5. Сущность и виды инновационной стратегии предприятия	4	
6	Раздел 6. Этапы и способы разработки инновационной стратегии	4	
7	Раздел 7. Оформление инновационной стратегии предприятия	5	
8	Раздел 8. Оценка инновационного потенциала предприятия	5	
9	Раздел 9. Разработка инновационного проекта	4	
10	Раздел 10. Разработка бизнес-плана инновационного проекта	5	
	<b>ИТОГО</b>	<b>45</b>	

\* - перечень всех интерактивных форм обучения приведен в «Положении об интерактивных формах обучения»

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		пз	ИАФ
1	Раздел 1. Разработка концепции проекта	2	
2	Раздел 2. Формирование жизненного цикла проекта	2	
3	Раздел 3. SWOT-анализ проекта	2	
4	Раздел 4. Стандарты по проектному менеджменту	2	
5	Раздел 5. Сущность и виды инновационной стратегии предприятия	2	
6	Раздел 6. Этапы и способы разработки инновационной стратегии	2	
7	Раздел 7. Оформление инновационной стратегии предприятия	2	
8	Раздел 8. Оценка инновационного потенциала предприятия	2	
9	Раздел 9. Разработка инновационного проекта	2	
10	Раздел 10. Разработка бизнес-плана инновационного проекта	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>20</b>	

#### 5.4 Содержание самостоятельной работы

А) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Разработка концепции проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
2	Раздел 2. Формирование жизненного цикла проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
3	Раздел 3. SWOT-анализ проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
4	Раздел 4. Стандарты по проектному менеджменту	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
5	Раздел 5. Сущность и виды инновационной стратегии предприятия	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
6	Раздел 6. Этапы и способы разработки инновационной стратегии	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
7	Раздел 7. Оформление инновационной стратегии предприятия	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
8	Раздел 8. Оценка инновационного потенциала предприятия	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
9	Раздел 9. Разработка инновационного проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
10	Раздел 10. Разработка бизнес-плана инновационного проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	3
	<b>ВСЕГО</b>		<b>27</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др, СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Разработка концепции проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	3
2	Раздел 2. Формирование жизненного цикла проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
3	Раздел 3. SWOT-анализ проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
4	Раздел 4. Стандарты по проектному менеджменту	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
5	Раздел 5. Сущность и виды инновационной стратегии предприятия	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
6	Раздел 6. Этапы и способы разработки инновационной стратегии	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
7	Раздел 7. Оформление инновационной стратегии предприятия	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид	
8	Раздел 8. Оценка инновационного потенциала предприятия	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
9	Раздел 9. Разработка инновационного проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
10	Раздел 10. Разработка бизнес-плана инновационного проекта	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
	Итого:		48
	Подготовка и сача зачета	УО-3	4
	<b>ВСЕГО</b>		<b>52</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др, СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов»**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Андреев О.А. Основные функции и способы государственного регулирования инновационных процессов / О.А. Андреев // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Лаборатория книги, 2012. – 94 с. [Электронный ресурс]. URL:

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=140054&sr=1;](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=140054&sr=1)

2. Балдин К.В. Инвестиции и инновации / К.В. Балдин, И.И. Передеряев, Р.С. Голов. - 2-е изд. // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Дашков и Ко, 2012. – 238 с. [Электронный ресурс]. URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112325&sr=1;](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112325&sr=1)

3. Богомолова А.В. Управление инновациями: учеб. пособие / А.В. Богомолова - 2-е изд. // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - Томск: Томский государственный университет систем управления и ра-

диоэлектроники, 2012. – 2012 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=208962&sr=1>;

4. Дармилова Ж.Д. Инновационный менеджмент. учеб. пособие для бакалавров / Ж.Д. Дармилова / под ред. А.Е. Илларионовой // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Дашков и Ко, 2013. – 168 с. [Электронный ресурс]. URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=135039&sr=1>;

5. Кожухар В.М. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / В.М. Кожухар // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Дашков и Ко, 2012. – 292 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116020&sr=1>.

#### 7.2 Перечень дополнительной литературы

1. Баранчев В.П. Управление инновациями: учебник для бакалавров / В.П. Баранчев, И.П. Масленникова, В.М. Мишин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2012. – 711 с.

2. Денисович Е.Н. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Е.И. Денисович, В.В. Пилипчук. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2013. – 148 с.

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

Глебова Е.В. «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов». Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продуктов и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2019, - 96 с.

7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:

Глебова Е.В. «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов». Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продуктов и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2019, - 96 с.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalization.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.



OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

## 8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: общественное питание, продукция, инновационные технологии, производство, технологический процесс, проект, управление, стратегия, бизнес-план и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на практических занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы дисциплины «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно производства инновационной, конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» включает в себя следующие материалы: рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины, оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум

для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение теоретического материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относятся:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники и сети Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).


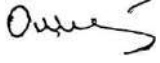

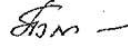


7.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения сту-

дентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету УО-3) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение изученного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	7.06.2021	
3	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
4	Лаптева Е.П.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
5	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
6	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
7	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Руконт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АР-ШИН» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от

			13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОД)**

**«Экономика инновационных проектов»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Магистерская программа**

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация выпускника

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021



Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Экономика инновационных проектов» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции магистранта в области экономической оценки инновационных проектов.

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

Дисциплина «Экономика инновационных проектов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина изучается в 3 семестре очной формы обучения, и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «История и методология науки», «Современные проблемы организации общественного питания», «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Экономика инновационных проектов» будут использованы при изучении дисциплин: «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.2 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
ПКС-2 Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	ПКС-2.2 Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе идентификации рисков и оценки эффективности	<b><u>Знать</u></b> – методы оценки эффективности и методы идентификации рисков проекта <b><u>Уметь</u></b> – применять методы оценки эффективности и идентификации рисков проекта <b><u>Владеть</u></b> – навыками управления на основе применения методов оценки эффективности и идентификации рисков на всех этапах жизненного цикла проекта

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Экономика инновационных проектов»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, что эквивалентно 72 часам.

#### а) очная форм обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
1	Оценка экономической эффективности инновационных проектов	3		12	22	УО-1
2	Проектный менеджмент	3		18	20	УО-1
	Итого					
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	Итоговый контроль	3				УО-3
	<b>Всего</b>		<b>-</b>	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

#### б) заочная форм обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
1	Оценка экономической эффективности инновационных проектов	2		4	28	УО-1
2	Проектный менеджмент проектов	2		6	30	УО-1
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	<b>Итого:</b>				58	
	Итоговый контроль	2			4	УО-3
	<b>Всего:</b>		-	<b>10</b>	<b>62</b>	<b>72</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

Не предусмотрено

## 5.3 Содержание практических занятий

а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Оценка экономической эффективности инновационных проектов	2	
2	Раздел 1. Статистические методы оценки экономической эффективности инновационных проектов	2	
3	Раздел 1. Определение цены инновационного капитала	2	
4	Раздел 1. Норма прибыли при финансировании инновационных проектов	2	
5	Раздел 1. Дисконтные методы определения экономической эффективности инновационных проектов	2	
6	Раздел 1. Разработка плана-графика инновационного проекта	2	
7	Раздел 2. Функционально-стоимостной анализ (ФСА)	2	
8	Раздел 2. Техничко-экономическое обоснование инвестиций (бизнес-планирование)	4	
9	Раздел 2. Моделирование сетевого графа проекта. Опреде-	2	

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
	ление критического пути		
10	Раздел 2. Планирование бюджета проекта	4	
11	Раздел 2. Управление рисками проекта	2	
12	Раздел 2. Управление командой проекта	4	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Оценка экономической эффективности инновационных проектов	1	
2	Раздел 1. Статистические методы оценки экономической эффективности инновационных проектов	2	
3	Раздел 1. Определение цены инновационного капитала	1	
4	Раздел 2. Техничко-экономическое обоснование инвестиций (бизнес-планирование)	2	
5	Раздел 2. Планирование бюджета проекта	2	
6	Раздел 2. Управление рисками проекта	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

## 5.4 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Сущность оценки экономической эффективности инновационных проектов»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
2	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Статистические методы оценки экономической эффективности инновационных проектов»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
3	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Определение цены инновационного капитала»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
4	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Норма прибыли при финансирование инновационных проектов»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид	
5	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Дисконтные методы определения экономической эффективности инновационных проектов»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
6	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Разработка плана-графика инновационного проекта»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
7	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Функционально-стоимостной анализ (ФСА)»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
8	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Технико-экономическое обоснование инвестиций (бизнес-планирование)»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
9	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Моделирование сетевого графа проекта. Определение критического пути»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
10	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Планирование бюджета проекта»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
11	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Управление рисками проекта»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
12	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Управление командой проекта»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	4
	<b>ИТОГО</b>		42

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Сущность оценки экономической эффективности инновационных проектов»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	8
2	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Статистические методы оценки экономической эффективности инновационных проектов»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
3	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Определение цены инновационного	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во ча- сов
	Содержание	Вид	
	капитала»		
4	Раздел 2.Самостоятельная работа по теме «Технико-экономическое обоснование инвестиций (бизнес-планирование)»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
5	Раздел 2.Самостоятельная работа по теме «Планирование бюджета проекта»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
6	Раздел 2.Самостоятельная работа по теме «Управление рисками проекта»	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	10
	<b>ИТОГО</b>		58
	Подготовка и сдача зачета	УО-3	4
	<b>ВСЕГО</b>		62

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Экономика инновационных проектов»:**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Андреев О.А. Основные функции и способы государственного регулирования инновационных процессов / О.А. Андреев // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Лаборатория книги, 2012. – 94 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=140054&sr=1>.

2. Балдин К.В. Инвестиции и инновации / К.В. Балдин, И.И. Передеряев, Р.С. Голов. - 2-е изд.// Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Дашков и Ко, 2012. – 238 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112325&sr=1>.

3. Богомолова А.В. Управление инновациями: учеб. пособие / А.В. Богомолова - 2-е изд. // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2012. – 2012 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=208962&sr=1>.

4. Дармилова Ж.Д. Инновационный менеджмент. учеб. пособие для бакалавров / Ж.Д. Дармилова / под ред. А.Е. Илларионовой // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Дашков и Ко, 2013. – 168 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=135039&sr=1>.

5. Кожухар В.М. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / В.М. Кожухар // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Дашков и Ко, 2012. – 292 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116020&sr=1>.

## **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. Баранчеев В.П. Управление инновациями: учебник для бакалавров / В.П. Баранчеев, И.П. Масленникова, В.М. Мишин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2012. – 711 с.

2. Денисович Е.Н. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / Е.И. Денисович, В.В. Пилипчук. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2013. – 148 с.

## **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Глебова Е.В. Экономика инновационных проектов. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для всех форм обучения направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2019. - 85 с.

## **7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:**

Глебова Е.В. Экономика инновационных проектов. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для всех форм обучения направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2019. - 85 с.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legali-  
zatio.



WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.  
OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

### **8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины**

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: инновация, инвестиции, стратегия, конкурентоспособность, внешняя среда предприятия, сила бизнеса и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на практических занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Экономика инновационных проектов» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно разработки инновационных стратегий, обеспечивающих производство конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Экономика инновационных проектов» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Экономика инновационных проектов» включает в себя следующие материалы: рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины, оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение изученного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

#### 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относятся:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).


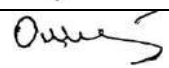

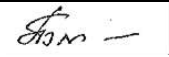

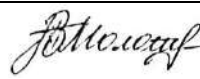

#### 8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раз-

дела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету УО-3) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Ким Э.Н.	Профессор кафедры УТС	7.06.2021	
2	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
3	Лаптева Е.П.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
4	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
5	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
6	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
7	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Рукопт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АР-ШИН» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от

			13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Международный институт**

---

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании Ученого совета  
института  
протокол № 10  
от «21» июня 2021 г.  
Директор института



Каткова С.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Управление персоналом»**

Направление подготовки  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Программа магистратуры  
«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация  
Магистр

Форма обучения  
Очная, заочная

Владивосток, 2021



Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г. № 1028 и на основании рабочего учебного плана, утверждённого Учёным Советом Университета:

29.04.2021 г. (год набора 2021, очная и заочная формы обучения), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.ист.н., доцент



Денисевич Е.И.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Экономика, управление и финансы»

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



Сахарова Л.А.

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_



Ким Э.Н.

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Управление персоналом» являются формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений по кадровой политике и управлению персоналом для использования их в дальнейшей профессиональной деятельности

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление персоналом» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Культурология» и др. Знания, полученные при освоении дисциплины «Управление персоналом» могут быть использованы при изучении дисциплины «Менеджмент риска предприятия общественного питания».

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-2</b> Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	<b>ПКС-2.3</b> Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-2</b> Способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания	<b>ПКС-2.3</b> Управляет развитием сети предприятия общественного питания на основе	<b>Знать</b> – методы управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала

	менеджмента персонала	<b><u>Уметь</u></b> – управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала <b><u>Владеть</u></b> – опытом управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала
--	-----------------------	--

## 5 Структура и содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 час.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Персонал предприятия как объект управления сети предприятий общественного питания	2	2	2	-	5	УО-1
2	Управление персоналом в системе стратегического управления развитием сети предприятий общественного питания	2	2	2	-	5	УО-1
3	Система и методы управления развитием сети предприятий общественного питания на основе менеджмента персонала	2	2	2	-	5	УО-1, ПР-1
4	Кадровое обеспечение сети предприятий общественного питания	2	2	2	-	5	УО-1
5	Развитие персонала как подсистема управления развитием сети предприятий общественного питания	2	2	2	-	5	УО-1
6	Мотивация поведения персонала предприятий общественного питания	2	2	2	-	5	УО-1, ПР-1

7	Стимулирование трудовой деятельности персонала предприятий общественного питания	2	1	1	-	5	УО-1
8	Конфликты в трудовом коллективе предприятий общественного питания	2	1	1	-	5	УО-1, ПР-1
9	Оценка эффективности управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	2	1	1	-	2	УО-1
	Итого	2	15	15	-	42	
	Итоговый контроль	2	-	-	-	-	УО-3
	Всего	x	15	15	-	42	

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Письменные работы (ПР): тесты (ПР-1).

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Персонал предприятия как объект управления сети предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	-	8	УО-1
2	Управление персоналом в системе стратегического управления развитием сети предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	-	6	УО-1
3	Система и методы управления развитием сети предприятий общественного питания на основе	1	0,5	0,5	-	6	УО-1, ПР-1

	менеджмента персонала						
4	Кадровое обеспечение сети предприятий общественного питания	1	0,5	1	-	6	УО-1
5	Развитие персонала как подсистема управления развитием сети предприятий общественного питания	1	0,5	1	-	6	УО-1
6	Мотивация поведения персонала предприятий общественного питания	1		1	-	6	УО-1, ПР-1
7	Стимулирование трудовой деятельности персонала предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	-	6	УО-1
8	Конфликты в трудовом коллективе предприятий общественного питания	1	0,5	0,5	-	6	УО-1, ПР-1
9	Оценка эффективности управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	1	0,5	0,5	-	8	УО-1
	Итого	1	4	6	-	58	
	Итоговый контроль	1	-	-	-	4	УО-3
	Всего	x	4	6	-	62	72

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Письменные работы (ПР): тесты (ПР-1).

## 5.2 Содержание лекционного курса

Раздел 1. Персонал предприятия как объект управления сети предприятий общественного питания

Требования к современному предприятию пищевой промышленности. Работник – главный элемент в системе предприятия. Классификация персонала

предприятия. Понятие коллектива, его социальная, конфессиональная, этническая и культурная структура. Понятие «команда» и «командная работа» в управлении персоналом. Управленческий персонал. Особенности управленческого труда. Требования к управленческому персоналу.

Раздел 2. Управление персоналом в системе стратегического управления развитием сети предприятий общественного питания  
Философия управления человеческими ресурсами и управления персоналом. Концепция управления персоналом. Современные методы управления, на основе которых организуется производство и эффективная работы трудового коллектива. Роль руководителя в управлении персоналом.

Раздел 3. Система и методы управления развитием сети предприятий общественного питания на основе менеджмента персонала

Сущность, цели и задачи системы управления персоналом системы управления персоналом. Функциональные подсистемы системы управления персоналом. Основные виды обеспечения системы управления персоналом. Субъекты системы управления персоналом. Различные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива. Управленческие решения по организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. Методы организации работы структурного подразделения. Служба управления персоналом.

Раздел 4. Кадровое обеспечение сети предприятий общественного питания

Кадровая политика предприятия. Кадровый потенциал. Определение потребности в производственном персонале. Профессиональная ориентация персонала. Набор и отбор персонала. Прием персонала на работу. Трудовая адаптация персонала. Оценка персонала. Увольнение персонала с работы.

Раздел 5. Развитие персонала как подсистема управления развитием сети предприятий общественного питания

Обучение персонала. Самообразование и развитие персонала. Переподготовка и повышение квалификации персонала. Аттестация персонала. Управление деловой карьерой.

Раздел 6. Мотивация поведения персонала предприятий общественного питания

Мотивы и потребности человека. Теории трудовой мотивации. Типы мотивации работников. Мотивационные факторы трудовой деятельности. Формирование сильной трудовой мотивации.

Раздел 7. Стимулирование трудовой деятельности персонала предприятий общественного питания

Стимулирование труда. Материальное стимулирование труда. Структура оплаты труда. Системы оплаты труда персонала. Положение об оплате труда персонала. Механизм регулирования заработной платы.

Раздел 8. Конфликты в трудовом коллективе предприятий общественного питания

Понятие и структура конфликта. Виды, этапы и функции конфликтов. Основные причины конфликтов в трудовом коллективе. Стили поведения в конфликтной ситуации. Методы управления конфликтами. Общие рекомендации по разрешению конфликтов. Трудовые споры и трудовые права работников предприятий пищевой промышленности.

Раздел 9. Оценка эффективности управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала

Методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений. Оценка эффективности деятельности служб управления персоналом. Оценка качества и результативности труда руководителей и специалистов управления. Оценка эффективности затрат на совершенствование управления человеческими ресурсами.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Персонал предприятия как объект управления сети предприятий общественного питания	2	-
2	Управление персоналом в системе стратегического управления развитием сети предприятий общественного питания	2	
3	Система и методы управления развитием сети предприятий общественного питания на основе менеджмента персонала	2	-
4	Кадровое обеспечение сети предприятий общественного питания	2	-
5	Развитие персонала как подсистема управления развитием сети предприятий общественного питания	2	-
6	Мотивация поведения персонала предприятий общественного питания	2	-
7	Стимулирование трудовой деятельности персонала предприятий общественного питания	1	-
8	Конфликты в трудовом коллективе предприятий общественного питания	1	-

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
9	Оценка эффективности управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	1	-
	<b>ИТОГО</b>	15	-

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Персонал предприятия как объект управления сети предприятий общественного питания	0,5	-
2	Управление персоналом в системе стратегического управления развитием сети предприятий общественного питания	0,5	-
3	Система и методы управления развитием сети предприятий общественного питания на основе менеджмента персонала	0,5	-
4	Кадровое обеспечение сети предприятий общественного питания	1	-
5	Развитие персонала как подсистема управления развитием сети предприятий общественного питания	1	-
6	Мотивация поведения персонала предприятий общественного питания	1	-
7	Стимулирование трудовой деятельности персонала предприятий общественного питания	0,5	-
8	Конфликты в трудовом коллективе предприятий общественного питания	0,5	-
9	Оценка эффективности управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	0,5	-
	<b>ИТОГО</b>	6	-

5.4 Содержание лабораторных работ

Выполнение лабораторных работ не предусмотрено учебным планом

5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения



№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Персонал предприятия как объект управления сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
2	Управление персоналом в системе стратегического управления развитием сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
3	Система и методы управления развитием сети предприятий общественного питания на основе менеджмента персонала	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
4	Кадровое обеспечение сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
5	Развитие персонала как подсистема управления развитием сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
6	Мотивация поведения персонала предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
7	Стимулирование трудовой деятельности персонала предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
8	Конфликты в трудовом коллективе предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	5
9	Оценка эффективности управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	2
	ИТОГО:		42
	Подготовка и сдача зачета	ОЗ-1, СЗ-6	-
	Всего		42

\* Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы. ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Персонал предприятия как объект управления сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	8
2	Управление персоналом в системе стратегического управления развитием сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	6

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
3	Система и методы управления развитием сети предприятий общественного питания на основе менеджмента персонала	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	6
4	Кадровое обеспечение сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	6
5	Развитие персонала как подсистема управления развитием сети предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	6
6	Мотивация поведения персонала предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	6
7	Стимулирование трудовой деятельности персонала предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	6
8	Конфликты в трудовом коллективе предприятий общественного питания	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	6
9	Оценка эффективности управления развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	ОЗ-1, ОЗ-9, СЗ-6	8
	<b>ИТОГО:</b>		<b>58</b>
	Подготовка и сдача зачета	ОЗ-1, СЗ-6	4
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>62</b>

\* Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы. ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.

## 5.6 Курсовая проект (работа)

Выполнение курсовой работы не предусмотрено учебным планом

## 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: учебной мебелью; доской, мультимедийной техникой, экраном.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: учебной мебелью; доской.

6.3 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: учебной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы**

1. Дейнека, А. В. Управление персоналом организации : учебник / А. В. Дейнека. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 288 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке.

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573308>

3. Арсеньев, Ю.Н. Управление персоналом: Технологии : учебное пособие / Ю.Н. Арсеньев, С.И. Шелобаев, Т.Ю. Давыдова. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 192 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238-00842-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114558>

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. Технологии управления развитием персонала : учебник / Е. А. Белкова, А. О. Грицай, А. В. Карпов и др. ; ред. А. В. Карпов, Н. В. Ключева. – Москва : Проспект, 2016. – 403 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443922>

2. Система оценки персонала в организации : учебник / под ред. М. В. Полевой ; Финансовый университет при Правительстве РФ. – Москва : Прометей, 2018. – 279 с. : табл. – (Бакалавр. Базовый курс). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494932>

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

1. Бабосов, Е.М. Управление персоналом : учебное пособие для вузов / Е.М. Бабосов, Э.Г. Вайнилович, Е.С. Бабосова. - Минск : ТетраСистемс, 2012. - 288 с. - ISBN 978-985-536-321-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=111916>

2. Денисевич Е.И. Управление персоналом. Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток, Дальрыбвтуз, 2021 - 32 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий:**

1. Денисевич Е.И. Управление персоналом. Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток, Дальрыбвтуз, 2021 - 32 с.

### **7.5 Перечень методического обеспечения лабораторных занятий:**

Выполнение лабораторных работ по дисциплине не предусмотрено учебным планом.

### **7.6 Методическое обеспечение курсового проектирования (курсовых работ)**

Выполнение курсовой работы по дисциплине «Инновационный менеджмент» не предусмотрено учебным планом.

7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Windows 8.1

Office 2010

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Project Expert 7 Tutorial

7.8 Перечень современных профессиональных баз данных:

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <http://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

3. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.

4. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

5. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.

7.9 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

При изучении курса «Управление персоналом» обучающимся следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях.

1. В течение недели работать с рекомендованными источниками: нормативными документами, основной и дополнительной литературой.

2. Повторять основные термины и понятия по заданной теме для эффективной подготовки к практическим занятиям.

8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Практические занятия по дисциплине «Управление персоналом» подразумевают несколько видов работ: проведение собеседование, выполнение

контрольных работ и др. Для того, чтобы подготовиться к практическому занятию, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника (лекции). Подготовка к практическому занятию начинается после изучения задания и подбора соответствующих литературы и нормативных источников. Работа с литературой может состоять из трёх этапов - чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемой работы. Подготовка к практическим занятиям, подразумевает активное использование справочной литературы (энциклопедий, словарей, альбомов схем и др.) и периодических изданий. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия: готовность обучающихся к самостоятельному труду; мотивация получения знаний; наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала; система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы; консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа обучающихся при изучении дисциплины «Управление персоналом» предполагает различные формы индивидуальной учебной деятельности: чтение текста; использование компьютерной техники, Интернет и др.; ответы на контрольные вопросы; подготовка к зачету.

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Управление персоналом» проходит в виде зачета. Готовиться к зачету необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого вопроса в соответствующем разделе учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные научные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу можно считать завершенной, если обучающийся смог ответить на все вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к зачету рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к зачету позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.












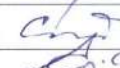








**Лист изменений (актуализации)  
на 2024 – 2025 уч.г.**

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	Рабочая программа без изменений на 2024-2025 уч.г.	Учебный план для всех форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.24г.	05.07.2024

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ



на 2024 – 2025 уч.г.

Кафедра «Экономика, управление и финансы»

№	Ф.И.О.	Должность	Роспись
1.	Ашитко Виктория Александровна	Ст.преподаватель	
2.	Володина Светлана Геннадьевна.	Доцент, к.э.н.	
3.	Ворожбит Алла Ивановна	Зав.мет. кабинетом, ассистент	
4.	Вотинцева Людмила Ивановна.	Профессор , д.э.н.	
5.	Денисевич Елена Ивановна	Доцент, к.и.н.	
6.	Кайко Александр Михайлович	Доцент, к.э.н.	
7.	Кузьмичева Ирина Александровна	Доцент, к.э.н.	
8.	Лебедева Марина Николаевна	Ст.преподаватель	
9.	Маркова Светлана Алексеевна	Ст.преподаватель	
10.	Николаев Дмитрий Валентинович	Доцент, к.э.н.	
11.	Падерина Елена Николаевна	Ст.преподаватель	
12.	Сахарова Лариса Анатольевна	Зав.кафедрой	
13.	Сидоров Виктор Петрович	Доцент, к.э.н.	
14.	Стенькина Елена Николаевна	Доцент, к.э.н.	
15.	Стенькина Елизавета Алексеевна	Ассистент	
16.	Уксуменко Алёна Анатольевна	Доцент, к.э.н.	
17.	Челюк Лариса Григорьевна	Доцент, к.э.н.	
18.	Янчук Наталья Александровна	Доцент, к.э.н.	



ЛИСТ УЧЕТА ПЕРИОДИЧЕСКИХ ПРОВЕРОК

Дата	ФИО и должность лица, выполняющего проверку	Результат проверки	Подпись
23.06.2022	Сахарова Л.А., зав.кафедрой ЭУиФ	Утверждено на 2022-2023 уч.г. с изменениями, протокол № 10 от 23.06.2022г.	
16.06.2023	Сахарова Л.А., зав.кафедрой ЭУиФ	Утверждено на 2023-2024 уч.г. с изменениями, протокол № 11 от 16.06.2023г.	

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

на 2023 - 2024 уч.год

№	Ф.И.О.	Должность	Роспись
1	Сахарова Лариса Анатольевна	Зав.кафедрой	
2	Ашитко Виктория Александровна	Ст.преподаватель	
3	Володина Светлана Геннадьевна.	Доцент	
4	Вотинцева Людмила Ивановна.	Профессор	
5	Ворожбит Алла Ивановна	Зав.мет.кабинетом	
6	Денисевич Елена Ивановна	Доцент	
7	Кайко Александр Михайлович	Доцент	
8	Кузьмичева Ирина Александровна	Доцент	
9	Лебедева Марина Николаевна	Ст.преподаватель	
10	Маркова Светлана Алексеевна	Ст.преподаватель	
11	Николаев Дмитрий Валентинович	Доцент	
12	Потапова Марина Александровна	Доцент	
13	Сафонов Андрей Александрович	Доцент	
14	Стенькина Елизавета Алексеевна	Ассистент	
15	Сидоров Виктор Петрович	Доцент	
16	Стенькина Елена Николаевна.	Доцент	
17	Уксуменко Алёна Анатольевна	Доцент	
18	Челюк Лариса Григорьевна	Доцент	
19	Янчук Наталья Александровна	Доцент	

## Лист изменений (актуализации)

на 2023 – 2024 уч.г.

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023	16.06.2023
2	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 7 Upgrd, Office Standard 2007, Office Professional Plus 2010, Windows Vista Business Upgrd Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition	Требование ФГОС ВО	16.06.2023
3	Изм. п. 7.8 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных</b> - <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> - Научная электронная библиотека elibrary.ru - <a href="http://www.stplan.ru">http://www.stplan.ru</a> – Экономика и управление - <a href="http://www.worldbank.org">http://www.worldbank.org</a> – Мировой банк (Всемирный банк) - <a href="http://businessuchet.ru">http://businessuchet.ru</a> -Бухгалтерский учет и налоги - <a href="http://www.rbc.ru">http://www.rbc.ru</a> - РосБизнесКонсалтинг - <a href="http://www.cbr.ru">http://www.cbr.ru</a> – Центральный банк РФ - <a href="http://www.finansy.ru">http://www.finansy.ru</a> – Финансы.ru - <a href="http://www.aup.ru">http://www.aup.ru</a> - Административно управленческий портал - <a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a> – Федеральная служба государственной статистики РФ - <a href="http://www.minfin.ru">http://www.minfin.ru</a> – Министерство финансов РФ	Требование ФГОС ВО	16.06.2023
4	Изм. п. 7.9 читать в следующей редакции <b>Перечень информационных справочные системы:</b> - <a href="http://consultant.ru">http://consultant.ru</a> – Справочная правовая система «Консультант Плюс» - <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> - Справочная правовая система «Гарант» - <a href="https://www.1gl.ru/">https://www.1gl.ru/</a> - Справочная система для бухгалтеров «Главбух». - <a href="http://www.nalog.gov.ru">http://www.nalog.gov.ru</a> – Справочная система «Налоги» <a href="http://pravo.gov.ru/">http://pravo.gov.ru/</a> - Справочная система правовой информации <a href="http://ww.catback.ru">http://ww.catback.ru</a> – Справочник для экономистов	Требование ФГОС ВО	16.06.2023

## Лист изменений (актуализации)

На 2022-2023 уч.г.

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года	Учебные планы для очной, заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022	23.06.2022
2	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 7 Upgrd, Office Standard 2007, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, Консультант Плюс	Требование ФГОС ВО	23.06.2022
3	Изм. п. 7.8 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных</b> - <a href="https://data.worldbank.org/">https://data.worldbank.org/</a> - База данных Мирового Банка: данные социального и экономического развития более 200 стран. - <a href="https://stats.wto.org/">https://stats.wto.org/</a> - База данных мировой торговли товарами и услугами. - <a href="https://www.moex.com/ru/data/">https://www.moex.com/ru/data/</a> - База данных биржевой информации Московской биржи. - <a href="https://spbexchange.ru/ru/market-data/archive.aspx">https://spbexchange.ru/ru/market-data/archive.aspx</a> - База данных биржевой информации СПб Биржи (архив котировок). - <a href="http://www.cbr.ru/statistics/macro_itm/">http://www.cbr.ru/statistics/macro_itm/</a> - База данных макроэкономических индикаторов. - <a href="https://rosstat.gov.ru/folder/10705">https://rosstat.gov.ru/folder/10705</a> - База данных статистики социального и экономического развития России. - <a href="https://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/ekonomika-otrasli/">https://fish.gov.ru/otraslevaya-deyatelnost/ekonomika-otrasli/</a> -База данных «Экономика рыбной отрасли» - <a href="https://bd.wciom.ru/">https://bd.wciom.ru/</a> - База социологических данных ВЦИОМ.	Требование ФГОС ВО	23.06.2022
4	Изм. п. 7.9 читать в следующей редакции <b>Перечень информационные справочные системы:</b> - <a href="http://consultant.ru">http://consultant.ru</a> – Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - <a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> - Справочная правовая система «Гарант» - <a href="https://www.1gl.ru/">https://www.1gl.ru/</a> - Справочная система для бухгалтеров «Главбух». <a href="http://pravo.gov.ru/">http://pravo.gov.ru/</a> - Справочная система правовой информации	Требование ФГОС ВО	23.06.2022

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

---

**УТВЕРЖДЕНО**

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11

от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Организация и технология испытаний пищевой продукции»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Магистерская программа**

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация выпускника

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Организация и технология испытаний пищевой продукции», является конкретизация знаний по теории и организации испытаний пищевой продукции.

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

Дисциплина «Организация и технология испытаний пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Организация и технология испытаний пищевой продукции», базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Методы моделирования в управлении качеством», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения организационно-управленческой практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Организация и технология испытаний пищевой продукции», является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания», а так же для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	<b>ПКС-1.2</b> Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
--------------------------------	-------------------------------	---

	достижения компетенции	
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.2 Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	<b><u>Знать</u></b> – правила и требования к проведению испытаний пищевой продукции <b><u>Уметь</u></b> – организовывать испытания пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности <b><u>Владеть</u></b> – навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) *Организация и технология испытаний пищевой продукции*

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации ( <i>по семестрам</i> )
			лк	пз	лр	ср	
1	Виды, цели и объекты испытаний	2	4	4		8	УО-1
2	Требования к испытательным лабораториям	2	6	6		8	УО-1
3	Стандартизованные показатели качества и безопасности пищевой продукции и методы их определения	2	4	4		8	УО-1
4	Технологический цикл испытаний	2	6	6		8	УО-1
5	Этапы организации испытаний безопасности и качества пищевой продукции	2	4	4		8	УО-1
6	Проведение измерительного эксперимента и		6	6		8	УО-1



	обработка результатов						
	Итого						
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	2					УО-3
	<b>Итого:</b>		<b>30</b>	<b>30</b>		<b>48</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

Б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	лр	ср	
1	Виды, цели и объекты испытаний	2	1	1		14	УО-1
2	Требования к испытательным лабораториям	2	1	1		14	УО-1
3	Стандартизованные показатели качества и безопасности пищевой продукции и методы их определения	2	2	2		14	УО-1
4	Технологический цикл испытаний	2	2	2		14	УО-1
5	Этапы организации испытаний безопасности и качества пищевой продукции	2	2	2		14	УО-1
6	Проведение измерительного эксперимента и обработка результатов	2	2	2		14	УО-1
	<b>Итого:</b>					<b>84</b>	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)						
	Итоговый контроль	2				4	УО-3
	<b>Всего:</b>		<b>10</b>	<b>10</b>		<b>88</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## **5.2 Содержание лекционного курса**

### **Тема 1. Виды, цели и объекты испытаний**

Классификация испытаний продукции. Уровни проведения испытаний. Категории испытаний по стадии жизненного цикла продукции, по условиям и месту проведения, по продолжительности, по результату воздействия, по характеристикам объектов испытаний.

### **Тема 2. Требования к испытательным лабораториям**

Аккредитация испытательных лабораторий.

### **Тема 3. Стандартизованные показатели качества и безопасности пищевой продукции и методы их определения**

Основные термины и определения. Показатели качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Выбор аналога и базового образца. Уровень качества продукции и технический уровень продукции.

### **Тема 4. Технологический цикл испытаний**

Технологический цикл испытаний. Этап планирования. Проведение испытаний. Протоколы испытаний. Обработка, анализ, накопление и обобщение результатов испытаний.

### **Тема 5. Этапы организации испытаний безопасности и качества пищевой продукции**

Условия проведения испытаний. Классификация воздействий, оказывающих влияние на изделия и материалы. Способы проведения испытаний. Последовательный, параллельный, последовательно-параллельный и комбинированный способы.

### **Тема 6. Проведение измерительного эксперимента и обработка результатов**

Цели, задачи и объекты основных категорий испытаний. Особенности сертификационных испытаний. Проблемы испытаний. Автоматизация обработки результатов испытаний.

## **5.3 Содержание практических занятий**

### **а) очная форма обучения**

№	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Практическое занятие «Построение модельной ситуации»	4	
2	Раздел 2. Практическое занятие «Общие требования к условиям, обеспечению и проведению испытаний»	6	
3	Раздел 3. Практическое занятие «Формирование	4	

№	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
	технического задания на разработку программы испытаний»		
4	Раздел 4. Практическое занятие «Программа испытаний»	6	
5	Раздел 5. Практическое занятие « Общие требования к характеристикам, точности и достоверности измерений»	4	
6	Раздел 5. Практическое занятие «Режимы испытаний изделия. Методы испытаний и измерений характеристик»	3	
7	Раздел 6. Практическое занятие «Требования безопасности. Отчетность»	3	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

б) заочная форма обучения

№	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Практическое занятие « Построение модельной ситуации»	1	
2	Раздел 2. Практическое занятие «Общие требования к условиям, обеспечению и проведению испытаний»	1	
3	Раздел 3. Практическое занятие « Формирование технического задания на разработку программы испытаний»	2	
4	Раздел 4. Практическое занятие «Программа испытаний»	2	
5	Раздел 5. Практическое занятие «Общие требования к характеристикам, точности и достоверности измерений»	1	
6	Раздел 5. Практическое занятие «Режимы испытаний изделия. Методы испытаний и измерений характеристик»	1	
7	Раздел 6. Практическое занятие «Требования безопасности. Отчетность»	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

**5.4 Содержание самостоятельной работы**

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во часов
	Содержание	Вид	

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Построение модельной ситуации»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	8
2	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Общие требования к условиям, обеспечению и проведению испытаний»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	8
3	Раздел 3. Самостоятельная работа по теме «Формирование технического задания на разработку программы испытаний»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	8
4	Раздел 4. Самостоятельная работа по теме «Программа испытаний»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	8
5	Раздел 5. Самостоятельная работа по теме «Общие требования к характеристикам, точности и достоверности измерений»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	4
6	Раздел 5. Самостоятельная работа по теме «Режимы испытаний изделия. Методы испытаний и измерений характеристик»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	4
7	Раздел 6. Самостоятельная работа по теме «Требования безопасности. Отчетность»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	8
	ВСЕГО:		48

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.; СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы; СЗ-11 - подготовка к тестированию.

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во часов
	Содержание	Вид	
1	Раздел 1. Самостоятельная работа по теме «Построение модельной ситуации»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	14
2	Раздел 2. Самостоятельная работа по теме «Общие требования к условиям, обеспечению и проведению испытаний»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	14
3	Раздел 3. Самостоятельная работа по теме «Формирование технического	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	14

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол- во часов
	Содержание	Вид	
	задания на разработку программы испытаний»		
4	Раздел 4. Самостоятельная работа по теме «Программа испытаний»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	14
5	Раздел 5. Самостоятельная работа по теме «Общие требования к характеристикам, точности и достоверности измерений»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	7
6	Раздел 5. Самостоятельная работа по теме «Режимы испытаний изделия. Методы испытаний и измерений характеристик»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	7
7	Раздел 6. Самостоятельная работа по теме «Требования безопасности. Отчетность»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9,СЗ-6	14
	<b>ИТОГО:</b>		<b>84</b>
	Подготовка и сдача зачета		4
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>88</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.; СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы; СЗ-11 - подготовка к тестированию.

## **6 Материально-техническое и информационное обеспечение дисциплины**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Демина Л.Н. Методы и средства измерений, испытаний и контроля : учебное пособие / Л.Н. Демина. - М. : МИФИ, 2010. - 292 с. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=231523>

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные требования и определения. – Введ. 01.01.1982. - М.: Стандартиформ, 2011. – 48 с.

2. ГОСТ 2.106-96 Единая система конструкторской документации. Текстовые документы - Введ. 01.07.1997. - М.: Стандартиформ, 2011. – 39 с.

3. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья - Введ. 01.02.2002. - М.: Санитарные правила и нормы, 2011. – 51 с.

4. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 О безопасности упаковки - Введ. 17.01.2013. – 35 с.

5. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 О безопасности пищевой продукции - Введ. 01.07.2013. – 242 с.

6. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки - Введ. 01.07.2013. – 29 с.

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Глебова Е.В. «Организация и технология испытаний пищевой продукции». Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018., - 32 с.

7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:

Глебова Е.В. «Организация и технология испытаний пищевой продукции». Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018., - 32 с.

7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acadm Legalization GetGenuine Legalizatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

## 8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: общественное питание, продукция, технологический процесс, показатель качества, производство, безопасность, показатель качества, показатель безопасности и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Организация и технология испытаний пищевой продукции» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно производства конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Организация и технология испытаний пищевой продукции» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Организация и технология испытаний пищевой продукции» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды



самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

#### 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).

#### 8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса

по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету УО-3) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Руконт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АРИИИ» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12

			от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**

**УТВЕРЖДЕНО**

на заседании Ученого совета  
института пищевых производств  
протокол № 11  
от 21 июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Товароведение и экспертиза пищевой продукции»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

**Магистерская программа**

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация выпускника

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:  
к.т.н., доцентом, доцентом, Глебовой Е.В.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» является формирование и конкретизация знаний в области проведения экспертизы контрактов (договоров) в части требований к качеству и процедурам его подтверждения, качества образцов товаров перед заключением контракта, получаемой партии товара, идентификации товара и проведения экспертизы товара, а так же формирование у студентов основ научных и практических знаний в области проблем безопасности продуктов питания.

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

Дисциплина «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Методы моделирования в управлении качеством», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения организационно-управленческой практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции», является базой для изучения дисциплин: для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания», а так же для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	<b>ПКС-1.2</b> Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей продукции

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.



Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.2 Осуществляет стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	<b><u>Знать</u></b> – правила и требования к проведению экспертизы пищевой продукции <b><u>Уметь</u></b> – организовывать проведение экспертизы пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности <b><u>Владеть</u></b> – навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования

## 5 Структура и содержание дисциплины *Товароведение и экспертиза пищевой продукции*

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	ср	
1	Товар в системе рыночной деятельности	2	10	10	15	УО-1
2	Идентификация товаров. Товарная информация	2	10	10	15	УО-1
3	Экспертиза товаров	2	10	10	18	УО-1
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	Итоговый контроль	2				УО-3
	<b>Итого</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>48</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	ср	
1	Товар в системе рыночной деятельности	2	2	2	30	УО-1
2	Идентификация товаров. Товарная информация	2	4	4	30	УО-1
3	Экспертиза товаров	2	4	4	24	УО-1
	<b>Итого</b>				<b>84</b>	
	В т.ч. интерактивные формы обучения (при необходимости)					
	Итоговый контроль	2			4	УО-3
	<b>Всего</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>88</b>	<b>108</b>

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

### Раздел 1. *Товар в системе рыночной деятельности*

Основные задачи, предмет товароведения. Общая характеристика товара. Товарная политика предприятия. Товарная номенклатура. Потребительские свойства товаров. Атрибуты товара. Классификация товаров. Основные требования, признаки, виды классификации товаров. Иерархия свойств товаров. Общегосударственная, торговая, учебная классификации товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД) — универсальный классификатор товаров. Штриховое кодирование товаров. ЮНИСКАН, EAN.

### Раздел 2. *Идентификация товаров. Товарная информация*

Сущность, цель, задачи, функции, критерии идентификации товаров. Объекты, субъекты идентификации товаров. Перечень показателей при идентификации пищевых продуктов. Сущность, предназначение и виды товарной информации. Требования, предъявляемые к товарной информации. Классификация форм товарной информации, их назначение и содержание. Средства товарной информации.

### Раздел 3. *Экспертиза товаров*

Сущность, содержание и основные компоненты экспертизы потребительских свойств товаров. Объекты товарной экспертизы, цель, задачи и критерии. Классификация методов экспертизы. Экспертный метод при проведении экспертизы. Комплексная и оперативная экспертиза. Виды экспертизы. Общая методология экспертизы. Использование общих и конкретных научных

методологических приемов при проведении экспертизы. Экспертиза качества товара перед заключением контракта. Цель, порядок проведения, оформление результатов экспертизы. Процедура и схема проведения экспертизы товаров. Идентификация товара при проведении экспертизы. Заключение эксперта, структура и содержание основных разделов. Основные принципы, предъявляемые к выводам экспертов. Виды форм выводов экспертов при проведении экспертизы. Права и обязанности исполнителя экспертизы.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№	Тема практических занятий	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Расчеты энергетической ценности блюд	5	
2	Раздел 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	5	
3	Раздел 2. Штриховое кодирование товаров	5	
4	Раздел 2. Товарная информация	5	
5	Раздел 3. Оценка потребительских свойств продовольственных товаров	5	
6	Раздел 3. Правила и порядок проведения экспертизы товаров	5	
	<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	

#### б) заочная форма обучения

№	Тема практических занятий	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Раздел 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
2	Раздел 2. Оценка потребительских свойств продовольственных товаров	4	
3	Раздел 3. Правила и порядок проведения экспертизы товаров	4	
	<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

### 5.4 Содержание самостоятельной работы

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	<i>Товар в системе рыночной деятельности.</i> Выполнение самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию № 1, 2	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	15
2	<i>Идентификация товаров. Товарная информация</i> Выполнение самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию № 3, 4	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	15

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
3	<i>Экспертиза товаров</i> Выполнение самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию № 5, 6	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	18
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>48</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.; СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	<i>Товар в системе рыночной деятельности.</i> Выполнение самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию № 1	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	30
2	<i>Идентификация товаров. Товарная информация</i> Выполнение самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию № 2	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	30
3	<i>Экспертиза товаров</i> Выполнение самостоятельной работы и ответы на контрольные вопросы к практическому занятию № 3	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	24
	<b>ИТОГО:</b>		<b>84</b>
	Подготовка и сдача зачета		4
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>88</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.; СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

## 6 Материально-техническое и информационное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной

мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник. [Электронный ресурс] / Минск: Вышэйшая школа, 2010. – 416 с. [URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=109938&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=109938&sr=1).
2. Евдохова Л.Н., Масанский С.Л.: Товарная экспертиза. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Минск: Вышэйшая школа, 2013. – 332 с. [URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235582&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235582&sr=1).

### **7.2 Перечень дополнительной литературы**

1. ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные требования и определения. – Введ. 01.01.1982. - М.: Стандартиформ, 2011. – 48 с.
2. ГОСТ 2.106-96 Единая система конструкторской документации. Текстовые документы - Введ. 01.07.1997. - М.: Стандартиформ, 2011. – 39 с.
3. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья - Введ. 01.02.2002. - М.: Санитарные правила и нормы, 2011. – 51 с.
4. Технический регламент Таможенного союза 005/2011 О безопасности упаковки - Введ. 17.01.2013. – 35 с.
5. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 О безопасности пищевой продукции - Введ. 01.07.2013. – 242 с.
6. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки - Введ. 01.07.2013. – 29 с.
7. Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.07.2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

Докучаева А.В. «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018., - 44 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических (семинарских) занятий:**

Докучаева А.В. «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы для магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2018., - 44 с.

### **7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:**

- а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalizatio.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

7.6 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

7. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_blocks&view=main\\_ub](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub).

8. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

9. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

7.7 Перечень информационных справочных систем:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **7 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

7.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: общественное питание, продукция, кулинарная продукция, производство, технологический процесс, показатель качества, производство, безопасность, испытания, программа испытаний и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 6).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» являются в равной мере важными и взаимосвязанными. Так, принимая управленческие решения относительно производства конкурентоспособной, качественной и безопасной продукции, необходимо опираться на знания, полученные в образовательном процессе ранее, т.е как и в любой другой науке, нельзя приступать к изучению последующих разделов, не усвоив предыдущих.

5. Для изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников представлен в пункте 6 РПД дисциплины (модуля). При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы,

состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 7.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

7.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интернет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет);

- подготовку к текущему контролю, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине);

- подготовку к зачету, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 (чтение текста), ОЗ-6 (работа с нормативными документами), ОЗ-9 (использование компьютерной техники, Интернет), СЗ-6 (ответы на контрольные вопросы см. практикум по дисциплине).

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины (модуля).


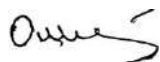




7.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).



Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету УО-3) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.

## ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	ФИО	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1	Тимчук Е.Г.	Доцент кафедры УТС	7.06.2021	
2	Шахмалиева О.М.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
3	Лаптева Е.П.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	
4	Блинова А.Л.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
5	Чернова А.В.	Старший преподаватель кафедры УТС	3.06.2024	
6	Молоткова Т.В.	Доцент кафедры УТС	3.06.2024	

### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Руконт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a> , ФГИС «АРИИН» on-line: <a href="https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/">https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» on-line: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания

	изменений		кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем –без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	п. 7.5 <b>Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – <b>без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт Пищевых производств**

---

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого совета  
института

протокол № 11

от « 21 » июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Санитарно-микробиологический контроль предприятий**  
**общественного питания»**

Направление подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки

«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная, заочная

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г. № 1028 и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета: 29.04.2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:

к.б.н., доцентом, доцентом кафедры «Пищевая биотехнология»


степень, звание, должность

Лаженцевой Л.Ю.

Ф.И.О.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология»

Заведующий кафедрой

 ( Кращенко В.В. )

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Заведующий кафедрой

 ( Ким Э.Н. )

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» является формирование и конкретизация знаний в области микробиологии и эпидемиологии, современных методов микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции	<u><b>Знать</b></u> – перечень законодательных актов, регулирующих санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое состояние безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания; алгоритм и методы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		<p>исследования санитарно-гигиенического состояния и безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания, а также составляющих производства; перечень нормируемых санитарно-гигиенических и эпидемиологически важных микроорганизмов, способных развиваться в пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания, их систематические свойства и признаки; о причинах и частоте проведения регулярных, выборочных санитарно-гигиенических и эпидемиологических исследований по оценке состояния производства и пищевой продукции на предмет санитарно-гигиенической безопасности на предприятиях общественной питания различной производительности; методы профилактических мероприятий, снижающих или устраняющих микробиологический и эпидемиологический риск при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания;</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – использовать знания, полученные в области фундаментальной микробиологии и санитарного анализа объектов производства и пищевой продукции для осуществления профессиональной деятельности; использовать терминологию в области санитарно-гигиенического эпидемиологического анализа объектов пищевого производства предприятий общественного питания, в том числе для объяснения механизма развития и проявления алиментарной заболеваемости, ее причин и условий протекания; использовать для проведения санитарно-гигиенического и эпидемиологического исследования пищевой продукции и объектов производства предприятий общественного питания существующие и действующие нормативные документы, позволяющие контролировать и регулировать их санитарно-гигиеническое состояние и эпидемиологическую безопасность; использовать научные знания в области фундаментальной микробиологии и санитарно-гигиенического анализа для исследования пищевой продукции,</p>



Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		<p>выпускаемой предприятиями общественного питания нормируемых санитарно-значимых и эпидемиологически опасных микроорганизмов; осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производства на предприятиях общественного питания и участвовать в разработке мероприятий, позволяющих снижать микробиологический риск.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – методами планирования исследований по оценке санитарно-гигиенического состояния и эпидемиологической безопасности различной пищевой продукции и объектов производства на предприятиях общественного питания; навыками организации профилактических мероприятий, снижающих и исключающих негативное присутствие, воздействие микроорганизмов на безопасность пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; - методами статистической обработки полученных данных санитарно-гигиенического анализа и интерпретацией их.</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам) *
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Введение. Историческое развитие и характерные черты санитарно-гигиенического анализа пищевых	2	-	-	-	4,5	УО-1

	производств в РФ						
2	Микроорганизмы пищевого сырья, пищевых продуктов: группы, признаки, свойства	2	-	-	9	4,5	УО-1
3	Принципы проведения санитарно-микробиологического исследования пищевого сырья, пищевой продукции изготовленной на предприятиях общественного питания	2	-	-	15	4,5	УО-1
4	Принципы проведения санитарно-микробиологического исследования объектов производства предприятий общественного питания	2	-	-	10	4,5	УО-1
5	Микрофлора различного пищевого сырья и ее влияние на санитарно-гигиеническое состояние	2	-	-	11	4,5	УО-1
6	Принципы государственного регулирования в области санитарно-гигиенического исследования пищевых производств предприятий общественного питания	2	-	-	-	4,5	УО-1
	Итоговый контроль	2	-	-	-	-	УО-3
	Итого	2	-	-	45	27	72

\*: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам) *
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Введение. Историческое развитие и характерные черты санитарно- гигиенического анализа пищевых производств в РФ	2	-	-	-	10	УО-1
2	Микроорганизмы пищевого сырья, пищевых продуктов: группы, признаки, свойства	2	-	-	-	10	УО-1
3	Принципы проведения санитарно- микробиологического исследования пищевого сырья, пищевой продукции изготовленной на предприятиях общественного питания	2	-	-	4	10	УО-1
4	Принципы проведения санитарно- микробиологического исследования объектов производства предприятий общественного питания	2	-	-	4	10	УО-1
5	Микрофлора различного пищевого сырья и ее влияние на санитарно- гигиеническое состояние	2	-	-	-	10	УО-1
6	Принципы государственного	2	-	-	-	10	УО-1

регулируемого в области санитарно-гигиенического исследования пищевых производств предприятий общественного питания							
Итоговый контроль	2	-	-	-	4	УО-3	
Итого	2	-	-	8	64	72	

\*Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине (УО-3).

5.2 Содержание лекционного курса (не предусмотрено)

5.3 Содержание практических занятий (не предусмотрено)

5.4 Содержание лабораторных работ

а) очная форма обучения

№ п/п	Тема лабораторной работы	Количество часов	
		ЛР	ИАФ
1	Изучение методов использования, хранения, утилизации микроорганизмов в лаборатории микробиологии	4	-
2	Изучения принципов культивирования микроорганизмов на питательных средах	5	-
3	Изучение метода определения общего микробного числа в пищевом сырье, пищевых продуктах, произведенных на предприятиях общественного питания	5	-
4	Изучение методов выявления нормируемых санитарно-гигиенических показателей в пищевом сырье и продуктах, произведенных на предприятиях общественного питания	5	-
5	Изучение методов определения количества плесневых грибов и дрожжевых клеток в пищевом сырье и продуктах, произведенных на предприятиях общественного питания	5	-
6	Изучение методов санитарно-гигиенической оценки воздуха пищевых цехов предприятий общественного питания	5	-
7	Изучение метода санитарно-гигиенической оценки воды на соответствие «воды питьевой»	5	-
8	Изучение метода санитарно-гигиенического исследования дермы рук работников предприятий общественного питания	6	-
9	Изучение методов идентификации микроорганизмов по биохимической активности	5	-
	ИТОГО	45	-

а) заочная форма обучения

№ п/п	Тема лабораторной работы	Количество часов	
		ЛР	ИАФ
1	Изучение метода определения общего микробного числа в пищевом сырье, пищевых продуктах, произведенных на предприятиях общественного питания	4	-
2	Изучение метода санитарно-гигиенической оценки воды на соответствие «воды питьевой»	4	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>8</b>	<b>-</b>

## 5.5 Содержание самостоятельной работы

### а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Изучение раздела «Введение. Историческое развитие и характерные черты санитарно-гигиенического анализа пищевых производств в РФ»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
2	Изучение раздела «Микроорганизмы пищевого сырья, пищевых продуктов: группы, признаки, свойства»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
3	Изучение раздела «Принципы проведения санитарно-микробиологического исследования пищевого сырья, пищевой продукции изготовленной на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
4	Изучение раздела «Принципы проведения санитарно-микробиологического исследования объектов производства предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
5	Изучение раздела «Микрофлора различного пищевого сырья и ее влияние на санитарно-гигиеническое состояние»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
6	Изучение раздела «Принципы государственного регулирования в области санитарно-гигиенического исследования пищевых производств предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
	<b>ИТОГО:</b>		<b>27</b>

\*: \*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.

### а) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа	Кол-во
-------	------------------------	--------

	Содержание	Вид*	часов
1	Изучение раздела «Введение. Историческое развитие и характерные черты санитарно-гигиенического анализа пищевых производств в РФ»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
2	Изучение раздела «Микроорганизмы пищевого сырья, пищевых продуктов: группы, признаки, свойства»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
3	Изучение раздела «Принципы проведения санитарно-микробиологического исследования пищевого сырья, пищевой продукции изготовленной на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
4	Изучение раздела «Принципы проведения санитарно-микробиологического исследования объектов производства предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
5	Изучение раздела «Микрофлора различного пищевого сырья и ее влияние на санитарно-гигиеническое состояние»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
6	Изучение раздела «Принципы государственного регулирования в области санитарно-гигиенического исследования пищевых производств предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
	ИТОГО:		60
	Подготовка и сдача зачета		4
	ВСЕГО:		64

\*: \*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др.

## 5.6 Курсовой проект (работа) (не предусмотрено)

### **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания»**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: учебной мебелью, доской, мультимедийным комплексом, экраном, учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации дисциплины (раздаточный материал).

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: учебной мебелью, учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие РПД.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ оснащены: стерилизатор паровой, термостат, шкаф сушильный, ламинарный шкаф, электрическая плита, холодильник бытовой, рециркулятор воздуха, микроскопы светопольные, шейкер-термостат для планшетов, бокс микробиологический, весы лабораторные, магнитная мешалка, посуда микробиологических исследований, питательные среды, химические реактивы, химическая посуда и оборудование, инвентарь для инокуляции, спиртовые горелки, столы пристенные в комплектации, холодильник-витрина, столы лабораторные, стол рабочий для персонала, стол передвижной, стол-мойка в комплектации, стол для приборов, стол и стул для преподавателя, столы лабораторные рабочие, стулья лабораторные доска магнитно-маркерная.

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены: не предусмотрено

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Общая санитарная микробиология : учебное пособие : [16+] / сост. Л.А. Литвина ; Новосибирский государственный аграрный университет, Биологический факультет. – Новосибирск : НГАУ, 2014. – Ч. 1. – 111 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278167>. – Библиогр.: с. 105-106. – Текст : электронный.

2. Санитарная микробиология : учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Агрус, 2014. – 180 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9596-0993-1. – Текст : электронный.

3. Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/58164>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Черемушкина, И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты / И.В. Черемушкина, Н.Н. Попова, И.П. Щетилина ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – Ч. 1. – 99 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255850>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-014-3. – Текст : электронный.

5. Микробиология: учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-1180-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Петухова, Е.В. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. — Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2014. — 117 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098>. — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-1594-5. — Текст : электронный.

2. Черемушкина, И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты / И.В. Черемушкина, Н.Н. Попова, И.П. Щетилина ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — Ч. 1. — 99 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255850>. — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-014-3. — Текст : электронный.

3. Черняева, Л.А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов : учебное пособие / Л.А. Черняева, О.С. Корнеева, Т.В. Свиридова ; науч. ред. О.С. Корнеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 136 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255933>. — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-020-4. — Текст : электронный.

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Лаженцева Л.Ю. Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. — 104 с.

2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). — М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010. — 707 с. <http://docs.cntd.ru/document/902249109>

7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий: не предусмотрено.

#### 7.5 Перечень методического обеспечения лабораторных занятий:

1. Лаженцева Л.Ю. Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология



и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2020. – 104 с.

7.6 Перечень методического обеспечения для выполнения курсовой работы / курсового проекта: не предусмотрено.

7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

- лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1

Office 2010

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Консультант Плюс

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmс Legalization GetGenuine Legalization

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmс AP

OfficeStd 2019 OLV NL Each Acdmс AP

- из них отечественное программное обеспечение:

Project Expert 7 Tutorial

Kaspersky Endpoint Security для Windows

ПП Финансовый Аналитик

Консультант Плюс

- свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip

FastStone Image Viewer 6.1

Foxit Reader

GIMP 2.8.22

Google Chrome

Inkscape 0.92.2

STDU Viewer

iTALC 3.0.3

7.8 Перечень современных профессиональных баз данных:

– современные профессиональные базы данных:

1. Поиск и базы данных научно-технической информации. Доступ: on-line [http://hrazvedka.ru/bd\\_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html](http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html).

2. Федеральное агентство по техническому регулированию РОССТАНДАРТ. Доступ on-line: <http://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

3. ЭБС «IPR BOOKS» - электронная библиотечная система лицензионных полнотекстовых изданий учебной и научной литературы. Доступ on-line: <https://www.iprbookshop.ru/>.

7.9 Перечень информационных справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

Программа дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» предусматривает такие виды работ как лабораторные работы и самостоятельная работа.

Лабораторные работы спланированы по разделам изучения согласованно. Это помогает студенту лучше усвоить теоретический материал и подкрепить его самостоятельными теоретическими исследованиями.

В начале изучения дисциплины необходимо ознакомиться с литературой, рекомендованной преподавателем.

Для качественного освоения разделов дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» следует на лабораторных работах, а так же своевременно выполнять задания и участвовать в контролируемых мероприятиях, организованных преподавателем.

В процессе освоения дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» студент должен выполнить лабораторные работы, пройти все формы контроля успеваемости, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Студентам рекомендуется:

1. После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать материал соответствующих разделов учебников, методической литературы, нормативных документов.

2. В промежутке между аудиторными занятиями по дисциплине систематически работать с рекомендованной преподавателем основной, дополнительной литературой и Интернет-ресурсами, выполняя задания для самостоятельной работы. Работа с литературой может состоять из трёх этапов - чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемого вопроса.

3. Для эффективной подготовки к предстоящим аудиторным занятиям необходимо повторять основные термины и понятия из пройденных разделов дисциплины. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

4. Своевременно готовиться к аудиторным занятиям и текущему контролю успеваемости.

Студент имеет право получить консультацию по любому вопросу при возникновении затруднений при изучении теоретического материала или выполнении заданий.

## **8.2 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам:**

Лабораторная работа по дисциплине «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» подразумевает несколько видов

работ: освоение методов работы с культурами микроорганизмов, основных санитарно-микробиологических методов определения количества микроорганизмов, освоение методов приготовления питательных сред для выращивания микроорганизмов, освоение арбитражных методов санитарно-микробиологического исследования, микробиологического исследования сырья, выполнение контрольных и тестовых заданий по предложенным темам. Для того, чтобы подготовиться к лабораторной работе, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника. Подготовка к лабораторной работе начинается после изучения задания и подбора соответствующих литературных источников. Работа с литературой может состоять из трёх этапов - чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемой работы. Подготовка к лабораторной работе, подразумевает активное использование справочной литературы (нормативных документов, энциклопедий, словарей, альбомов схем и др.) и периодических изданий. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента при освоении дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания», выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» предполагает различные формы индивидуальной учебной деятельности:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- работа с нормативными документами;
- использование компьютерной техники, Интернета.

Для обеспечения полноты ответа на вопросы собеседования и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к промежуточной аттестации - зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

Раздел дисциплины можно считать изученным, если студент удовлетворительно ответил на вопросы собеседования.

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» проходит в виде зачета. Готовиться к зачету необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе темы учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные научные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершённой, если студент смог ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к зачету рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к зачету позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
2	<p>Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции:  Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>лицензионное программное обеспечение:</b> Windows 8.1 Upgrade; Office Professional Plus 2010; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition;</li> <li>- <b>из них отечественное программное обеспечение:</b> Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition</li> <li>- <b>свободно распространяемое программное обеспечение:</b> 7-Zip; FastStone Image Viewer 6.1; Foxit Reader; Yandex Browser; STDU Viewer</li> </ul>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
3	<p>п. 7.8 читать в следующей редакции:  Перечень современных профессиональных баз данных:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск и базы данных научно-технической информации. Доступ: on-line  <a href="http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html">http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html</a>.</li> <li>2. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ</li> </ol>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	<p>on-line: <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>.</p> <p>3. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>.</p> <p>4 ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: <a href="https://lib.rucont.ru/">https://lib.rucont.ru/</a>.</p> <p>5. ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>.</p> <p>6. ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a></p>		
4	п. 7.9 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.
6	п. 7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.
7	<p>п. 7.8 читать в следующей редакции:</p> <p>Перечень современных профессиональных баз данных:</p> <p>1. Библиографическая и реферативная база данных «Scopus». Доступ on-line: через локальную сеть <a href="https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic#basic">https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic#basic</a>.</p> <p>2. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ</p>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	<p>on-line: <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>.</p> <p>3. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>.</p> <p>4. ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>.</p> <p>5. ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a>.</p> <p>6. Электронная Библиотека Дальрыбвтуза. Доступ on-line: через локальную сеть <a href="http://lib.dgtru.ru/">http://lib.dgtru.ru/</a>.</p> <p>7. Реферативно-аналитическая база данных «Dimensions». Доступ on-line: <a href="https://app.dimensions.ai/">https://app.dimensions.ai/</a>.</p> <p>8. Электронные научные ресурсы международного издательства Wiley. Доступ on-line: <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/">https://onlinelibrary.wiley.com/</a></p>		
8	<p>п. 7.9 читать в следующей редакции: Перечень информационных справочных систем:</p> <p>1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс». Доступ on-line: <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a>.</p> <p>2. Образовательная платформа Юрайт. Доступ on-line: <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>.</p> <p>3. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>.</p>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт Пищевых производств**

---

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого совета  
института

протокол № 11

от « 21 » июня 2021 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Микробиология и эпидемиология общественного питания»**

Направление подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки

«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная, заочная

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г. № 1028 и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета: 29.04.2021 г. (год набора 2021), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:

к.б.н., доцентом, доцентом кафедры «Пищевая биотехнология»


степень, звание, должность

Лаженцевой Л.Ю.

Ф.И.О.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология»

Заведующий кафедрой

 ( Кращенко В.В. )

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Заведующий кафедрой

 ( Ким Э.Н. )

## 1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания» является формирование и конкретизация знаний в области микробиологии и эпидемиологии, современных методов микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология общественного питания» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов».

## 3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции

## 4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<b>ПКС-1</b> Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания	ПКС-1.3 Использует методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции	<b>Знать</b> – современную нормативно-законодательную базу по государственному регулированию в области эпидемиологической безопасности пищевых продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; структуру

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		<p>оценки санитарного состояния и эпидемиологической безопасности объектов производства и пищевых продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; морфологические, физиологические, биохимические, экологические и другие таксономические признаки возбудителей порчи пищевого сырья и пищевых продуктов, а также возбудителей пищевых отравлений, возбудителей истинных пищевых заболеваний, возникающих при употреблении продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; методы выделения, изучения возбудителей порчи пищевых продуктов, определения санитарно-значимых микроорганизмов, санитарного состояния производства продуктов питания из растительного сырья; о роли эпидемиологии в структуре наук о питании человека, формах проявления эпидемического процесса, содержание выборочных эпидемиологических исследований по оценке и доказательству гипотез о факторах риска, основы профилактики инфекционных заболеваний.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – использовать основные принципы научных знаний в области микробиологии и эпидемиологии продуктов питания для осуществления профессиональной деятельности, в том числе использовать терминологию общей эпидемиологии для объяснения причин, условий, механизма развития и проявления заболеваемости с алиментарной причиной; использовать нормативную документацию по санитарно-микробиологическому и эпидемическому контролю пищевого сырья и объектов пищевого производств предприятий общественного питания, оценивать результаты санитарно-микробиологических анализов; использовать научные знания для проведения исследований на присутствие санитарно-показательной</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
		<p>и эпидемически значимой микрофлоры в различных объектах производства на предприятии общественного питания, работы с нормативной документацией, осуществления контроля за санитарным состоянием на производстве, участия в разработке программ по снижению микробиологического риска, оценки данных, предоставляемых службами санитарно-эпидемиологического надзора; прогнозировать протекание микробиологических процессов в продуктах питания, а также их эпидемическую безопасность при технологической обработке.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области эпидемически значимых исследований при оценке безопасности пищевого сырья, пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; навыками обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов по исследовательской, научной работе; практическими навыками по организации и осуществлению мероприятий, направленных на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на безопасность пищевых продуктов профилактики инфекционных заболеваний</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам) *
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Санитарная микробиология как наука. Санитарно-показательные микроорганизмы пищевого сырья и объектов производства предприятий общественного питания	2	-	-	-	4,5	УО-1
2	Патогенные микроорганизмы в окружающей среде и их роль в эпидемиологическом процессе	2	-	-	9	4,5	УО-1
3	Основы санитарно-микробиологического анализа пищевого сырья, продуктов питания на предприятиях общественного питания	2	-	-	15	4,5	УО-1
4	Основы санитарно-микробиологического анализа объектов производства на предприятиях общественного питания	2	-	-	10	4,5	УО-1
5	Нормальная микрофлора пищевого сырья и микробиологические нормативы качества пищевого сырья и продуктов питания	2	-	-	11	4,5	УО-1

6	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	2	-	-	-	4,5	УО-1
	Итоговый контроль	2	-	-	-	-	УО-3
	Итого	2	-	-	45	27	72

\*: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине (УО-3).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам) *
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Санитарная микробиология как наука. Санитарно-показательные микроорганизмы пищевого сырья и объектов производства предприятий общественного питания	2	-	-	-	10	УО-1
2	Патогенные микроорганизмы в окружающей среде и их роль в эпидемиологическом процессе	2	-	-	-	10	УО-1
3	Основы санитарно-микробиологического анализа пищевого сырья, продуктов питания на предприятиях общественного питания	2	-	-	4	10	УО-1
4	Основы санитарно-микробиологического	2	-	-	4	10	УО-1

	анализа объектов производства на предприятиях общественного питания						
5	Нормальная микрофлора пищевого сырья и микробиологические нормативы качества пищевого сырья и продуктов питания	2	-	-	-	10	УО-1
6	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	2	-	-	-	10	УО-1
	Итоговый контроль	2	-	-	-	4	УО-3
	Итого	2	-	-	8	64	72

\*: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине (УО-3).

5.2 Содержание лекционного курса (не предусмотрено)

5.3 Содержание практических занятий (не предусмотрено)

5.4 Содержание лабораторных работ

а) очная форма обучения

№ п/п	Тема лабораторной работы	Количество часов	
		ЛР	ИАФ
1	Освоение основных приемов работы с культурой микроорганизмов	4	-
2	Освоение методов приготовления питательных сред для выращивания культуры микроорганизмов	5	-
3	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в различных пищевых продуктах	5	-
4	Выявление присутствия санитарно-показательных и условно-патогенных микроорганизмов в различных пищевых продуктах	5	-
5	Выявление присутствия микрофлоры стабильности в различных пищевых продуктах	5	
6	Санитарно-микробиологический анализ воздуха помещений предприятий общественного питания	5	
7	Санитарно-микробиологический анализ воды, используемой на	5	



№ п/п	Тема лабораторной работы	Количество часов	
		ЛР	ИАФ
	предприятиях общественного питания		
8	Санитарно-микробиологический анализ рук человека, занятого на производстве предприятий общественного питания	6	
9	Косвенные методы выделения микроорганизмов	5	
	ИТОГО	45	-

а) заочная форма обучения

№ п/п	Тема лабораторной работы	Количество часов	
		ЛР	ИАФ
1	Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в различных пищевых продуктах	4	-
2	Санитарно-микробиологический анализ воды, используемой на предприятиях общественного питания	4	-
	ИТОГО	8	-

5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Изучение раздела «Санитарная микробиология как наука. Санитарно-показательные микроорганизмы пищевого сырья и объектов производства предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
2	Изучение раздела «Патогенные микроорганизмы в окружающей среде и их роль в эпидемиологическом процессе»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
3	Изучение раздела «Основы санитарно-микробиологического анализа пищевого сырья, продуктов питания на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
4	Изучение раздела «Основы санитарно-микробиологического анализа объектов производства на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
5	Изучение раздела «Нормальная микрофлора пищевого сырья и	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
	микробиологические нормативы качества пищевого сырья и продуктов питания»		
6	Изучение раздела «Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	4,5
	ИТОГО:		27

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., ОЗ-10 - другое.

а) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Изучение раздела «Санитарная микробиология как наука. Санитарно-показательные микроорганизмы пищевого сырья и объектов производства предприятий общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
2	Изучение раздела «Патогенные микроорганизмы в окружающей среде и их роль в эпидемиологическом процессе»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
3	Изучение раздела «Основы санитарно-микробиологического анализа пищевого сырья, продуктов питания на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
4	Изучение раздела «Основы санитарно-микробиологического анализа объектов производства на предприятиях общественного питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
5	Изучение раздела «Нормальная микрофлора пищевого сырья и микробиологические нормативы качества пищевого сырья и продуктов питания»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
6	Изучение раздела «Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9	10
	ИТОГО:		60
	Подготовка и сдача зачета		4
	ВСЕГО:		64

\*:Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др., ОЗ-10 - другое.

## 5.6 Курсовой проект (работа) (не предусмотрено)

### **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания»**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены: учебной мебелью, доской, мультимедийным комплексом, экраном, учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации дисциплины (раздаточный материал).

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: учебной мебелью, учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие РПД.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ оснащены: стерилизатор паровой, термостат, шкаф сушильный, ламинарный шкаф, электрическая плита, холодильник бытовой, рециркулятор воздуха, микроскопы светопольные, шейкер-термостат для планшетов, бокс микробиологический, весы лабораторные, магнитная мешалка, посуда микробиологических исследований, питательные среды, химические реактивы, химическая посуда и оборудование, инвентарь для инокуляции, спиртовые горелки, столы пристенные в комплектации, холодильник-витрина, столы лабораторные, стол рабочий для персонала, стол передвижной, стол-мойка в комплектации, стол для приборов, стол и стул для преподавателя, столы лабораторные рабочие, стулья лабораторные доска магнитно-маркерная.

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены: не предусмотрено

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

### **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

#### 7.1 Перечень основной литературы:

1. Общая санитарная микробиология : учебное пособие : [16+] / сост. Л.А. Литвина ; Новосибирский государственный аграрный университет, Биолого-технологический факультет. – Новосибирск : НГАУ, 2014. – Ч. 1. – 111 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278167>. – Библиогр.: с. 105-106. – Текст : электронный.

2. Санитарная микробиология : учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Агрус, 2014. – 180 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277428>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9596-0993-1. – Текст : электронный.

3. Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/58164>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Черемушкина, И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты / И.В. Черемушкина, Н.Н. Попова, И.П. Щетилина ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – Ч. 1. – 99 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255850>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-014-3. – Текст : электронный.

5. Микробиология: учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-1180-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112044>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 7.2 Перечень дополнительной литературы:

1. Петухова, Е.В. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е.В. Петухова, А.Ю. Крыницкая, З.А. Канарская ; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2014. – 117 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-1594-5. – Текст : электронный.

2. Черемушкина, И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты / И.В. Черемушкина, Н.Н. Попова, И.П. Щетилина ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – Ч. 1. – 99 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255850>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-014-3. – Текст : электронный.

3. Черняева, Л.А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов : учебное пособие / Л.А. Черняева, О.С. Корнеева, Т.В. Свиридова ; науч. ред. О.С. Корнеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 136 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255933>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-020-4. – Текст : электронный.

#### 7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Лаженцева Л.Ю. Микробиология и эпидемиология общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 102 с.

2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010. – 707 с.  
<http://docs.cntd.ru/document/902249109>

7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий: не предусмотрено.

7.5 Перечень методического обеспечения лабораторных занятий:

1. Лаженцева Л.Ю. Микробиология и эпидемиология общественного питания. Практикум по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов направления 19.04.04 «Технология и организация общественного питания» всех форм обучения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 102 с.

7.6 Перечень методического обеспечения для выполнения курсовой работы / курсового проекта: не предусмотрено.

7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

- лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1

Office 2010

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Консультант Плюс

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmс Legalization GetGenuine Legalization

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmс AP

OfficeStd 2019 OLV NL Each Acdmс AP

- из них отечественное программное обеспечение:

Project Expert 7 Tutorial

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Консультант Плюс

- свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip

FastStone Image Viewer 6.1

Foxit Reader

GIMP 2.8.22

Google Chrome

Inkscape 0.92.2

STDU Viewer

iTALC 3.0.3

7.8 Перечень современных профессиональных баз данных:

– современные профессиональные базы данных:

– современные профессиональные базы данных:

1. Поиск и базы данных научно-технической информации. Доступ: on-line [http://hrazvedka.ru/bd\\_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html](http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html).

2. Федеральное агентство по техническому регулированию РОССТАНДАРТ. Доступ on-line: <http://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

3. ЭБС «IPR BOOKS» - электронная библиотечная система лицензионных полнотекстовых изданий учебной и научной литературы. Доступ on-line: <https://www.iprbookshop.ru/>.

7.9 Перечень информационных справочные системы:

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

Программа дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания» предусматривает такие виды работ как лабораторные работы и самостоятельная работа.

Лабораторные работы спланированы по разделам изучения согласованно. Это помогает студенту лучше усвоить теоретический материал и подкрепить его самостоятельными теоретическими исследованиями.

В начале изучения дисциплины необходимо ознакомиться с литературой, рекомендованной преподавателем.

Для качественного освоения разделов дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания» следует посещать лабораторные работы, а так же своевременно выполнять задания и участвовать в контролируемых мероприятиях, организованных преподавателем.

В процессе освоения дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания» студент должен выполнить лабораторные работы, пройти все формы контроля успеваемости, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Студентам рекомендуется:

1. После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать материал соответствующих разделов учебников, методической литературы, нормативных документов.

2. В промежутке между аудиторными занятиями по дисциплине систематически работать с рекомендованной преподавателем основной, дополнительной литературой и Интернет-ресурсами, выполняя задания для

самостоятельной работы. Работа с литературой может состоять из трёх этапов - чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемого вопроса.

3. Для эффективной подготовки к предстоящим аудиторным занятиям необходимо повторять основные термины и понятия из пройденных разделов дисциплины. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

4. Своевременно готовиться к аудиторным занятиям и текущему контролю успеваемости.

Студент имеет право получить консультацию по любому вопросу при возникновении затруднений при изучении теоретического материала или выполнении заданий.

## 8.2 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам:

Лабораторная работа по дисциплине «Микробиология и эпидемиология общественного питания» подразумевает несколько видов работ: освоение методов работы с культурами микроорганизмов, основных санитарно-микробиологических методов определения количества микроорганизмов, освоение методов приготовления питательных сред для выращивания микроорганизмов, освоение арбитражных методов санитарно-микробиологического исследования, микробиологического исследования сырья. Для того, чтобы подготовиться к лабораторной работе, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника. Подготовка к лабораторной работе начинается после изучения задания и подбора соответствующих литературных источников. Работа с литературой может состоять из трёх этапов - чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемой работы. Подготовка к лабораторной работе, подразумевает активное использование справочной литературы (нормативных документов, энциклопедий, словарей, альбомов схем и др.) и периодических изданий. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

## 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа студентов является обязательной для каждого студента при освоении дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания», выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Микробиология и эпидемиология общественного питания» предполагает различные формы индивидуальной учебной деятельности:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- работа с нормативными документами;
- использование компьютерной техники, Интернета.

Для обеспечения полноты ответа на вопросы собеседования и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к промежуточной аттестации - зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям.

Раздел дисциплины можно считать изученным, если студент удовлетворительно ответил на вопросы собеседования.

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету):

Промежуточная аттестация по дисциплине «Микробиология и эпидемиология общественного питания» проходит в виде зачета. Готовиться к зачету необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе темы учебной программы, а затем внимательно прочитать и осмыслить рекомендованные научные работы, соответствующие разделы рекомендованных учебников. При этом полезно делать, хотя бы самые краткие выписки и заметки. Работу над темой можно считать завершенной, если студент смог ответить на все контрольные вопросы и дать определение понятий по изучаемой теме. Для обеспечения полноты ответа на контрольные вопросы и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к зачету за счет обращения не к литературе, а к своим записям. При подготовке к зачету рекомендуется выявлять наиболее сложные, дискуссионные вопросы, с тем, чтобы обсудить их с преподавателем на консультациях.

Подготовка к зачету позволяет углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет новых идей и положений и не ограничивается простым повторением изученного материала.





### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
2	<p>Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции:            Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>лицензионное программное обеспечение:</b>            Windows 8.1 Upgrade; Office Professional Plus 2010; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition;</li> <li>- <b>из них отечественное программное обеспечение:</b>            Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition</li> <li>- <b>свободно распространяемое программное обеспечение:</b> 7-Zip; FastStone Image Viewer 6.1; Foxit Reader; Yandex Browser; STDU Viewer</li> </ul>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
3	<p>п. 7.8 читать в следующей редакции:            Перечень современных профессиональных баз данных:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск и базы данных научно-технической информации. Доступ: on-line  <a href="http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html">http://hrazvedka.ru/bd_tech/poisk-i-bazy-dannyx-nauchno-texnicheskoj-informacii.html</a>.</li> <li>2. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ</li> </ol>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	<p>on-line: <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>.</p> <p>3. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>.</p> <p>4 ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: <a href="https://lib.rucont.ru/">https://lib.rucont.ru/</a>.</p> <p>5. ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>.</p> <p>6. ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a></p>		
4	п. 7.9 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 05.06.2023 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.
6	п. 7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.
7	<p>п. 7.8 читать в следующей редакции:</p> <p>Перечень современных профессиональных баз данных:</p> <p>1. Библиографическая и реферативная база данных «Scopus». Доступ on-line: через локальную сеть <a href="https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic#basic">https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic#basic</a>.</p> <p>2. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ</p>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
	<p>on-line: <a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>.</p> <p>3. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». Доступ on-line: через личный логин и пароль <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>.</p> <p>4. ЭБС «Лань» - электронно-библиотечная система учебной и профессиональной литературы. Доступ on-line: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>.</p> <p>5. ЭБС «Рыбохозяйственное образование». Доступ on-line: по логину и паролю <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a>.</p> <p>6. Электронная Библиотека Дальрыбвтуза. Доступ on-line: через локальную сеть <a href="http://lib.dgtru.ru/">http://lib.dgtru.ru/</a>.</p> <p>7. Реферативно-аналитическая база данных «Dimensions». Доступ on-line: <a href="https://app.dimensions.ai/">https://app.dimensions.ai/</a>.</p> <p>8. Электронные научные ресурсы международного издательства Wiley. Доступ on-line: <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/">https://onlinelibrary.wiley.com/</a></p>		
8	<p>п. 7.9 читать в следующей редакции: Перечень информационных справочных систем:</p> <p>1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс». Доступ on-line: <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a>.</p> <p>2. Образовательная платформа Юрайт. Доступ on-line: <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>.</p> <p>3. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>.</p>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 10 от 10.06.2024 г.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Институт пищевых производств**


**УТВЕРЖДЕНО**

На заседании Ученого совета  
института

протокол № 11

от 21 июня 2021 г.

Директор института

 **Е.П. Лаптева**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Современные проблемы инноватики»**

Направление подготовки

**19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

программа магистратуры

**«Организация и управление общественным питанием»**

Квалификация

**Магистр**

Форма обучения

**Очная, заочная**

Владивосток 2021

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО (уровень магистратуры) по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Минобрнауки России от 14 августа 2020 г, № 1028 и на основании рабочих учебных планов, утверждённых Учёного Совета Университета: 29 апреля 2021 г. (год набора 2021) протокол 9/39 (очная, заочная форма обучения).

Рабочая программа разработана:

к.т.н., доцент, Тимчук Е.Г.

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами».

Заведующий кафедрой  Ким Э.Н.

### **1 Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Современные проблемы инноватики» является формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции студента в области решения задач развития теории и практики инновационной сферы.

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

Дисциплина «Современные проблемы инноватики» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 3 семестре очной формы обучения на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Основы научно-исследовательской работы», «Основы моделирования», «Основы системного анализа» и др., а также при прохождении учебных практик.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Современные проблемы инноватики», будут использованы при изучении дисциплин: «Системы менеджмента», «Технический контроль производства пищевых продуктов», «Экономика качества в управлении предприятием» и др., а также при прохождении производственной практики и написании магистерской диссертации.

### **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-1</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<b>УК-1.4</b> Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода.

### **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<p><b>УК-1</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p>	<p>УК-1.4 Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода.</p>	<p><b><u>Знать</u></b> - государственную политику и нормативную базу управления научно-техническим прогрессом и научно-техническими нововведениями, методы развития национальной инновационной системы, глобальные рынки макротехнологий, физико-технические основания прорывных инноваций, мировую и российскую инвестиционные ситуации.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> - осуществлять научное прогнозирование развития науки и техники, формировать информационные базы инноваций, выделять приоритетные направления развития экономики и технологий, формировать и управлять кадровой составляющей инновационной деятельности.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> - навыками использования инструментальных средств и имитационных моделей для инвестиционного анализа инновационных проектов и программ.</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля) «Современные проблемы инноватики»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.



а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			лк	пз	лр	ср	
1	Государственная политика и нормативная база управления научно-техническим прогрессом	3	2	2	-	8	УО-1
2	Глобальные рынки макротехнологий и конкуренция	3	3	3	-	8	УО-1
3	Физико-технические основания прорывных инноваций	3	4	4	-	8	УО-1
4	Инвестиционный анализ управления инновациями	3	4	4	-	8	УО-1
5	Управление изменениями	3	2	2	-	10	УО-1
	Итого		15	15	-	42	
	Итоговый контроль	3					УО-3
	Всего		15	15	-	42	72

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)
			лк	пз	лр	ср	
1	Государственная политика и нормативная база управления научно-техническим прогрессом	1	0,5	0,5	-	12	УО-1

№ п/п	Раздел Дисциплины	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятель- ную работу студентов и трудоемкость (в ча- сах)				Формы текущего контроля успевае- мости Форма промежу- точной аттестации (по курсам)
			лк	пз	лр	ср	
2	Глобальные рынки макротехнологий и конкуренция	1	0,5	0,5	-	12	УО-1
3	Физико-технические основания прорывных инноваций	1	1	1	-	12	УО-1
4	Инвестиционный ана- лиз управления инно- вациями	1	1	1	-	12	УО-1
5	Управление измене- ниями	1	1	1	-	12	УО-1
	Итоговый контроль	1				4	УО-3
	Всего		4	4	-	64	72

Примечание: Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет по дисциплине, модулю (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

### Раздел 1. Государственная политика и нормативная база управления научно-техническим прогрессом

Мировой опыт управления инновационными процессами. Проблема инфраструктурного обеспечения инновационной деятельности в России. Законодательная и нормативная база инновационной сферы – федеральный и региональный компонент.

Государственные научно-технические приоритетные направления развития экономики и критические технологии.

### Раздел 2. Глобальные рынки макротехнологий и конкуренция

Роль инновационной деятельности в мировой системе хозяйствования. Конкурентная борьба за первенство и место России на мировом рынке.

Макротехнологии как интегрирующие инновации. Выбор макротехнологических приоритетов – основной принцип хозяйствования развитых стран.

Определение и состав макротехнологий. Объем и значимость рынка макротехнологий. Макротехнологии в развитых странах. Макротехнологии в России.

### Раздел 3. Физико-технические основы прорывных инноваций

Условия возникновения инноваций. Прорывные инновации как следствие практического использования фундаментальных открытий.

Методология и технология поиска перспективных для инноваций научных исследований.

Лженаучные представления и теории. Причины их появления и особенности развития в современную эпоху. Прожекторство в инновационной деятельности.

Направления научных исследований, перспективные для прорывных инноваций в обозримом будущем.

Возможности высшей школы и научных учреждений для инновационной деятельности (на примере вузов и регионов, реализующих подготовку студентов инноватики).

#### **Раздел 4. Инвестиционный анализ управления инновациями**

Инновационный климат и факторы, его определяющие. Инновационная активность как комплексный показатель оценки инновационного климата.

Влияние инвестиционного климата на инновационную активность. Факторы, определяющие инвестиционный климат. Ставка рефинансирования. Инфляция. Девальвация. Развитие финансового рынка и его инфраструктуры. Фондовые биржи и виртуальные торговые площадки.

Географические и демографические факторы, определяющие инновационный климат. Социальные аспекты инновационной активности.

Политическая ситуация и нормативно-правовые условия развития инновационной деятельности.

Экономическое влияние инновационного климата на результаты инновационной деятельности.

Сущность экономического мониторинга реализации инноваций, его цели и формы. Показатели и исходные данные для осуществления мониторинга реализации инноваций.

Организация экономического мониторинга при реализации инновационного проекта.

#### **Раздел 5. Управление изменениями**

Изменения в организации. Динамические фазы изменений. Подходы к планированию и осуществлению изменений. Стратегии изменений.

Интегрированный подход к реформированию и реструктуризации компаний.

Организационная культура и внутрифирменный PR как инструменты управления изменениями.

Концепция обеспечения постоянных улучшений.

Реинжиниринг бизнес-процессов.

Системные технологии вмешательства – фазы и основные методы.

Опыт зарубежных и отечественных компаний по управлению изменениями.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Государственное регулирование инновационной деятельности в РФ	2	
2	Длинные волны Н.Д. Кондратьева	3	
3	Инновационные процессы	4	
4	Коммерциализация результатов научных исследований	4	
5	Проектное управление инновациями	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>15</b>	

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Государственное регулирование инновационной деятельности в РФ	0,5	
2	Длинные волны Н.Д. Кондратьева	0,5	
3	Инновационные процессы	1	
4	Коммерциализация результатов научных исследований	1	
5	Проектное управление инновациями	1	
	<b>ИТОГО</b>	<b>4</b>	

### 5.4 Содержание самостоятельной работы

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Государственное регулирование инновационной деятельности в РФ	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	9
2	Длинные волны Н.Д. Кондратьева	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	8
3	Инновационные процессы	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	8
4	Коммерциализация результатов научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	9
5	Проектное управление инновациями	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	8
	<b>ИТОГО:</b>		<b>42</b>
	Подготовка и сдача зачета		-
	<b>ВСЕГО</b>		<b>42</b>

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид	
1	Государственное регулирование инновационной деятельности в РФ	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	12
2	Длинные волны Н.Д. Кондратьева	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	12
3	Инновационные процессы	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	12
4	Коммерциализация результатов научных исследований	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	12
5	Проектное управление инновациями	ОЗ-1, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-6	12
	ИТОГО		60
	Подготовка и сдача зачета		4
	ВСЕГО		64

Примечание: Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста, ОЗ-6 – работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет и др., СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы.

### 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных и практических занятий. Для самостоятельной работы обучающиеся могут воспользоваться учебной аудиторией, предназначенной для самостоятельной работы обучающихся.

Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа, оснащены демонстрационным оборудованием и учебно-наглядными пособиями для демонстрации тематических иллюстраций, соответствующих рабочей программе дисциплины (модуля), а именно: проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, доска магнитно-маркерная, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены: доска магнитно-маркерная, проектор Optoma W400, компьютер – процессор Celeron 2,66, монитор LG 1717S, многофункциональное устройство Kyocera FS 1130 MF ч/б лаз. дупл. LAN.

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены учебной мебелью и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в информационно-образовательную среду университета.

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы:**

1. Инвестиционное проектирование: учебник [Электронный ресурс] / Р.С. Голов, К.В. Балдин, И.И. Передеряев, А.В. Рукосуев. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2016. – 366 с. – URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453905> – Текст: электронный.
2. Богомолова А.В. Управление инновациями: учеб. пособие / А.В. Богомолова - 2-е изд. // - Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2012. – 2012 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=208962&sr=1> – Текст: электронный.

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. Голов, Р.С. Организация производства, экономика и управление в промышленности: учебник [Электронный ресурс] / Р.С. Голов, А.П. Агарков, А.В. Мыльник. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 858 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452544> – Текст: электронный.
2. Балдин К.В. Инвестиции и инновации / К.В. Балдин, И.И. Передеряев, Р.С. Голов. - 2-е изд.// - М.: Дашков и Ко, 2012. – 238 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112325&sr=1> – Текст: электронный.
3. Андреев, О.А. Основные функции и способы государственного регулирования инновационных процессов / О.А. Андреев - М.: Лаборатория книги, 2012. – 94 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=140054&sr=1> – Текст: электронный.
4. Дармилова, Ж.Д. Инновационный менеджмент. учеб. пособие для бакалавров / Ж.Д. Дармилова / под ред. А.Е. Илларионовой - М.: Дашков и Ко, 2013. – 168 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=135039&sr=1> – Текст: электронный.

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

1. Глебова Е.В. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы по дисциплине «Современные проблемы инноватики» направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для всех форм обучения. - Владивосток, Дальрыбвтуз, 2020 – 65 с.

### **7.4 Методическое обеспечение практических (семинарских, лабораторных) занятий:**

1. Глебова Е.В. Практикум по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы по дисциплине «Современные проблемы инноватики» направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для всех форм обучения. - Владивосток, Дальрыбвтуз, 2020 – 65 с.

## **7.5 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:**

а) лицензионное программное обеспечение:

Windows 8.1.

Office 2010.

1С: Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalization.

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP.

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP.

б) Из них отечественное программное обеспечение:

1С:Предприятие 8.

Kaspersky Endpoint Security для Windows.

Project Expert 7 Tutorial.

ПП Финансовый Аналитик.

Консультант.

БИЗНЕС-КУРС: Максимум 1.4.

в) свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip.

Adobe Acrobat Reader DC.

GIMP 2.8.14.

Inkscape 0.48.5.

Ассистент II.

iTALC 3.0.3.

## **7.6 Перечень современных профессиональных баз данных**

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line <https://docs.eaeunion.org/ru-ru>.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line <http://www.standards.ru/default.aspx>.

4. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line <http://lib.misis.ru/wos.html>.

5. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line <https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/>.

6. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line <https://www.scopus.com/home.uri>.

7. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line <https://www.rsl.ru/>.

8. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line <http://www.biblioclub.ru>.

9. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: <https://rucont.ru/>.

10. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: <https://www.ebscohost.com/>.

11. ФГИС «АРШИН». Доступ on-line: <https://fgis.gost.ru/fundmetrology/registry/>.

### **7.7 Перечень информационных справочных систем**

1. Информационно - справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line <http://docs.cntd.ru/>.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line. <http://www.consultant.ru/>.

3. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line <http://agris.fao.org/agris-search/home>.

4. ФГБУ «РСТ». Доступ on-line: <https://www.gostinfo.ru/>.

## **8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени необходимого для изучения дисциплины

1. Приступая к изучению данной дисциплины, необходимо повторить основные понятия: продукция, рынок, потребность, потребитель, покупатель, конкуренция, рыночное предложение, технологический процесс, производство, качество, безопасность и т.д.

2. Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: записи, сделанные на лекционных занятиях, а также самостоятельную проработку учебников и рекомендуемых в РПД источников (см. п. 7).

3. После изучения какого-либо раздела по учебнику рекомендуется по памяти воспроизвести основные термины раздела, ответить на вопросы, указанные в практикуме по выполнению практических занятий и организации для самостоятельной работы студентов. Такой метод дает возможность самостоятельно проверить готовность к практическому занятию, текущей аттестации или зачету.

4. Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины являются в равной мере важными и взаимосвязанными.

5. Для изучения дисциплины необходимо использовать различные источники: учебники, учебные пособия, монографии, сборники научных статей (публикаций), современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Подробный перечень рекомендуемых источников пред-



ставлен в пункте 7 РПД дисциплины. При самостоятельной работе с учебниками и учебными пособиями рекомендуется придерживаться определенной последовательности. Читая и конспектируя тот или иной раздел учебника, необходимо твердо усвоить основные определения, понятия и классификации. Формулировки определений и основные классификации надо знать на память. После усвоения соответствующих понятий и закономерностей следует проанализировать примеры практического применения изученного материала на опыте зарубежных и российских предприятий, закрепляя тем самым проработанный теоретический материал.

6. КРПД дисциплины включает в себя следующие материалы: лекционный курс; оценочные материалы, состоящие из оценочных средств текущего и промежуточного контроля; практикум для выполнения практических занятий и организации самостоятельной работы студентов; рабочую программу дисциплины, включающую сведения о материально-техническом и учебно-методическом обеспечении дисциплины.

7. В процессе изучения дисциплины студент обязан активно использовать все формы обучения: посещать лекции и практические занятия, выполнять все виды самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля). Принимая активное участие во всех формах обучения, студент набирает баллы по текущей успеваемости в рамках модульно-рейтинговой системы, поэтому важно проявить себя с лучшей стороны. Соотношение баллов и форм обучения представлены в оценочных материалах, преподаватель доводит их до сведения обучающихся на первых занятиях.

#### 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Основной формой подготовки студентов к практическим занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, нормативными документами, опытом зарубежных и российских компаний по следующей схеме: повторение лекционного материала, углубленное изучение рекомендуемых источников, чтение текста, работа с нормативными документами, использование компьютерной техники и сети Интернет. Затем необходимо ответить на контрольные вопросы, указанные в практикуме для самостоятельной работы студентов. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю.

#### 8.3 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

К самостоятельной работе студентов в ходе изучения дисциплины относят:

- подготовку к практическим занятиям: индивидуальную работу с литературой, конспектами лекций, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной, современной научной и прикладной литературы, поиск и изучение информационных ресурсов с использованием компьютерной техники и сети Интер-

нет, предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет;

- подготовку к текущему контролю: предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы - СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы;

- подготовку к зачету: предусмотренные в РПД виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста, ОЗ-6 - работа с нормативными документами, ОЗ-9 использование компьютерной техники, Интернет, СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

Распределение времени на выполнение различных видов самостоятельной работы определяется в п. 4 рабочей программой дисциплины.

8.4 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету).

Текущий контроль осуществляется в соответствии с оценочными материалами дисциплины в виде устного опроса (УО-1). В ходе контроля освоения разделов дисциплины устный опрос позволяет оценить степень освоения студентами каждого раздела дисциплины. Время проведения устного опроса выбирается преподавателем в соответствии с завершением изучения каждого раздела дисциплины. Устный опрос проводится в часы, отведенные на работу студентов под руководством преподавателя. О времени проведения устного опроса по пройденному разделу дисциплины учащиеся оповещаются на предшествующем ему занятии.

Промежуточный контроль проводится в устной форме в виде получения ответов на зачетные билеты, содержащиеся в оценочных материалах. Подготовка к промежуточному контролю (зачету) осуществляется в следующем порядке: ознакомление с перечнем вопросов к зачету; повторение лекционного материала и конспектов, созданных студентами в ходе подготовки к практическим занятиям и самостоятельного изучения дисциплины; консультация с преподавателем по вопросам, в которых студент не смог разобраться самостоятельно.



### Лист изменений (актуализации)

№ п.п.	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
2	Изм. п. 7.5 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного программного обеспечения:</b> Windows Professional 8.1 Upgrade, Office Professional Plus 2016, Kaspersky Security для интернет-шлюзов Russian Edition. 10-14 User 2 year Educational Renewal License, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 2 year Educational Renewal License	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
3	Изм. п. 7.6 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, Национальный цифровой ресурс «Рукопт», Университетская библиотека онлайн <a href="http://www.biblioclub.ru/">http://www.biblioclub.ru/</a>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
4	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень информационных справочных систем:</b> Консультант Плюс, ФГБУ «РСТ» online: <a href="https://www.gostinfo.ru/">https://www.gostinfo.ru/</a> .	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 06.06.2022 г.
5	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2023 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 7/60 от 16.02.2023 г.	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
6	п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
7	п. 7.6 Перечень современных	Требования ФГОС	Протокол за-

	профессиональных баз данных – без изменений	ВО	седания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
8	п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 12 от 13.06.2023 г.
9	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2024 года.	Учебный план утв. Ученым советом, протокол 8/1 от 29.02.2024 г.	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
10	<b>п. 7.5 Перечень лицензионного программного обеспечения - без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
11	<b>п. 7.6 Перечень современных профессиональных баз данных – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.
12	<b>п. 7.7 Перечень информационных справочных систем – без изменений</b>	Требования ФГОС ВО	Протокол заседания кафедры № 11 от 03.06.2024 г.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Дальневосточный государственный технический  
рыбохозяйственный университет»**

**(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)**

**Международный институт**

---

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого совета  
института

протокол № 10

от «21» июня 2021 г.

Директор института

 Каткова С.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Социальная защита лиц с ограниченными возможностями»**

Направление подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Программа магистратуры

«Организация и управление общественным питанием»

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная, заочная

Владивосток 2021

---

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 14.08.2020 г. № 1028 и на основании учебных планов, утверждённых Учёным советом Университета 29 апреля 2021 г. (год набора 2021, очная и заочная формы обучения), протокол № 9/39.

Рабочая программа разработана:

Старшим преподавателем кафедры «Социально-гуманитарные дисциплины»

степень, звание, должность

Бут И.В.



Ф.И.О.

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

Заведующий кафедрой



(Прилуцкая Е.К.)

Рабочая программа согласована с выпускающей кафедрой «Управление техническими системами»

Заведующий кафедрой



(Ким Э.Н.)

## **1 Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» являются приобретение студентами знаний в области социальной защиты лиц с ограниченными возможностями здоровья и овладение практическими навыками профессионального взаимодействия с людьми с ОВЗ и инвалидами.

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

Дисциплина «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» является факультативной дисциплиной и изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» необходимы знания, приобретенные в результате освоения ОПОП бакалавриата и специалитета. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

## **3 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе изучения дисциплины:**

В процессе изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения, установленные программой магистратуры, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>УК-3</b> Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	<b>УК-3.2</b> Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов.
	<b>УК-3.3</b> Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.

## **4 Перечень запланированных результатов обучения при изучении дисциплины, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций:**

Процесс изучения дисциплины направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций и представленных в таблице 2.



Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (знать-уметь-владеть)
<p><b>УК-3</b> Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели.</p>	<p>УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов.</p>	<p><b><u>Знать</u></b> – основные понятия и категории, нормативные правовые документы федерального и регионального уровня, регулирующие социальную защиту людей с ограниченными возможностями в Российской Федерации.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – выделять различные социальные и психологические проблемы, возникающие у людей с ограниченными возможностями.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – основными навыками профессионального взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями.</p>
	<p>УК-3.3 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.</p>	<p><b><u>Знать</u></b> – модели представления об инвалидности в современном обществе; принципы и стандарты социального обслуживания, позволяющие действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.</p> <p><b><u>Уметь</u></b> – осуществлять технологии посредничества, социально-профилактической, социально-правовой, социально-экономической и социально-психологической деятельности; использовать нормативно-правовые документы, позволяющие действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.</p> <p><b><u>Владеть</u></b> – социально-психологическими методами и технологиями, позволяющими действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.</p>

## 5 Структура и содержание дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями»

### 5.1 Разделы дисциплины и виды занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

а) очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Основные понятия об инвалидности и лицах с ограниченными возможностями здоровья	3	2	2	-	5	УО-1
2	Модели инвалидности. Реабилитация инвалидов	3	2	2	-	5	УО-1
3	Международные законодательные акты в сфере защиты прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	3	2	2	-	6	УО-1
4	Государственная политика в сфере обеспечения жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья	3	2	2	-	6	УО-1
5	Государственная политика в сфере обеспечения реализации права на образование лиц с ограниченными возможностями здоровья	3	2	2	-	5	УО-1
6	Основы формирования доступной среды для	3	2	2	-	5	УО-1

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по семестрам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
	лиц с ограниченными возможностями здоровья						
7	Содействие занятости и трудоустройству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	3	1	2	-	5	УО-1
8	Проблемы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	3	2	1	-	5	УО-1, ПР-4
	Итого	3	15	15	-	42	
	Итоговый контроль	3	-	-	-	-	УО-3
	<b>Всего</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>72</b>

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО); собеседование (УО-1), зачет (УО-3). Письменные работы (ПР): рефераты (ПР-4).

б) заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости. Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Основные понятия об инвалидности и лицах с ограниченными возможностями здоровья	1	0,5	-	-	8	УО-1
2	Модели инвалидности. Реабилитация инвалидов	1	0,5	-	-	8	УО-1
3	Международные законодательные акты в сфере защиты прав	1	0,5	-	-	8	УО-1

№ п/п	Раздел дисциплины	Курс	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по курсам)*
			ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья						
4	Государственная политика в сфере обеспечения жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья	1	0,5	-	-	8	УО-1
5	Государственная политика в сфере обеспечения реализации права на образование лиц с ограниченными возможностями здоровья	1	0,5	2	-	7	УО-1
6	Основы формирования доступной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья	1	0,5	2	-	7	УО-1
7	Содействие занятости и трудоустройству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	1	0,5	-	-	7	УО-1
8	Проблемы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	1	0,5	-	-	7	УО-1
	<b>Итого</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	
	<b>Итоговый контроль</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>УО-3</b>
	<b>Всего</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>64</b>	<b>72</b>

\* Обозначение форм текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации: устный опрос (УО): собеседование (УО-1), зачет (УО-3).

## 5.2 Содержание лекционного курса

Раздел 1. Основные понятия об инвалидности и лицах с ограниченными возможностями здоровья.

Понятия «лицо с ограниченными возможностями здоровья», «инвалид», «инвалидность», «социальная недостаточность». Основные категории жизнедеятельности, нарушение которых приводит к инвалидности (способность к самообслуживанию, обучению, трудовой деятельности и др.). Концептуальный анализ теорий инвалидности. Структура и динамика инвалидности в России. Признание лица инвалидом. Государственная служба медико-социальной экспертизы (МСЭ), осуществляющая признание лица инвалидом. Порядок и условия признания лица инвалидом. Профилактика инвалидности.

Раздел 2. Модели инвалидности. Реабилитация инвалидов.

Медицинская и социальная модели инвалидности. Современное представление об инвалидности. Статистика инвалидности. Понятие «реабилитация», «абилитация», «качество жизни». Формы и методы реабилитации инвалидов.

Раздел 3. Международные законодательные акты в сфере защиты прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Международные стандарты социальной политики в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья. Концепции национальных социальных политик в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья. Функции и приоритеты государственной социальной политики в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья (на примере различных стран).

Раздел 4. Государственная политика в сфере обеспечения жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Правовая защита лиц с ограниченными возможностями здоровья. Структура и функции государственного механизма социальной защиты лиц с ОВЗ.

Государственные целевые программы как правовая форма осуществления деятельности по социальной защите лиц с ОВЗ. Законодательные основы функционирования государственно-правового механизма в сфере обеспечения безопасности лиц с ОВЗ. Социальное обеспечение как система правовых, экономических и организационных мер, направленных на компенсацию или минимизацию последствий изменения материального и (или) социального положения граждан. Медицинское страхование в России. Реализация права на охрану здоровья. Льготы в сфере труда, жилищные и налоговые льготы для инвалидов и их родителей.

Раздел 5. Государственная политика в сфере обеспечения реализации права на образование лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательная политика в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья. Условия реализации системы инклюзивного образования. Условия равнодоступности образования. Основные принципы государственной политики в сфере образования лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Проблема доступности получения высшего образования лицами с ОВЗ и инвалидностью. Создание безбарьерной среды для лиц с ОВЗ и инвалидностью. Обеспечение процесса обучения лиц с ОВЗ и инвалидностью техническими средствами. Профорientация в системе инклюзивного образования. Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения обучения лиц с ОВЗ и инвалидностью.

Раздел 6. Основы формирования доступной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечение доступной среды для лиц с ОВЗ и других маломобильных групп населения. Нормативные акты Российской Федерации по доступной среде. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда». Обеспечение условий доступности приоритетных объектов и услуг в приоритетных сферах жизнедеятельности инвалидов и других маломобильных групп населения. Решение проблем социальной адаптации и интеграции с обществом.

Раздел 7. Содействие занятости и трудоустройству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Положение инвалидов на рынке труда. Причины низкой конкурентоспособности инвалидов на современном рынке труда. Социальная поддержка безработных инвалидов. Профессионально-трудоустройство инвалидов. Квотирование рабочих мест для инвалидов. Налоговые льготы предприятиям, имеющим работников инвалидов.

Раздел 8. Проблемы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях.

«Особые» потребности инвалидов и лиц с ОВЗ. Социально-бытовые проблемы, психологические проблемы, проблемы в получении образования, проблемы трудоустройства и др. Социальная политика государства в отношении инвалидов и лиц с ОВЗ.

### 5.3 Содержание практических занятий

#### а) очная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Инвалидность как социальная проблема.	2	-

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
	Порядок и условия признания лица инвалидом. Профилактика инвалидности.		
2	Медицинская и социальная модели инвалидности. Реабилитация и абилитация инвалидов.	2	-
3	Государственная политика в сфере защиты прав и свобод инвалидов и лиц с ОВЗ (на примере различных стран).	2	-
4	Государственная политика РФ в сфере обеспечения жизнедеятельности инвалидов и лиц с ОВЗ.	2	-
5	Характеристика нозологических групп обучающихся. Условия реализации системы инклюзивного образования.	2	-
6	Формирование доступной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Реализация Государственной программы Российской Федерации «Доступная среда».	2	-
7	Содействие занятости и трудоустройству инвалидов и лиц с ОВЗ. Профессионально-трудовая реабилитация инвалидов.	2	-
8	Проблемы инвалидов и лиц с ОВЗ в современных условиях. Социальная политика государства в отношении инвалидов и лиц с ОВЗ.	1	
	<b>ИТОГО</b>	<b>15</b>	<b>-</b>

б) заочная форма обучения

№ п/п	Тема практического занятия	Количество часов	
		ПЗ	ИАФ
1	Характеристика нозологических групп обучающихся	2	-
2	Формирование доступной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья	2	-
	<b>ИТОГО</b>	<b>4</b>	<b>-</b>

5.4 Содержание лабораторных работ  
Не предусмотрены

5.5 Содержание самостоятельной работы

а) очная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Основные понятия об инвалидности и лицах с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-6	5
2	Модели инвалидности. Реабилитация инвалидов	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-6	5
3	Международные законодательные акты в сфере защиты прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-7, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-5, СЗ-6	6
4	Государственная политика в сфере обеспечения жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-7, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-5, СЗ-6, СЗ-8, СЗ-9	6
5	Государственная политика в сфере обеспечения реализации права на образование лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-5, СЗ-6	5
6	Основы формирования доступной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-5, СЗ-6	5
7	Содействие занятости и трудоустройству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-6	5
8	Проблемы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	ОЗ-1, ОЗ-2, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-7, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-3, СЗ-6, СЗ-7, СЗ-9	5
	<b>ИТОГО:</b>		<b>42</b>
	Подготовка и сдача зачета		
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>42</b>

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 – чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-2 – составление плана текста; ОЗ-4 – конспектирование текста; ОЗ-6 – работа с нормативными документами; ОЗ-7 – учебно-исследовательская работа; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 – работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-3 – составление плана и тезисов ответа; СЗ-5 – изучение нормативных материалов; СЗ-6 – ответы на контрольные вопросы; СЗ-7 – аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект анализ и др.); СЗ-8 – подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; СЗ-9 – подготовка рефератов, докладов.

#### б) заочная форма обучения

№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
1	Основные понятия об инвалидности и лицах с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	8
2	Модели инвалидности. Реабилитация инвалидов	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	8
3	Международные законодательные акты в сфере защиты прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	8



№ п/п	Самостоятельная работа		Кол-во часов
	Содержание	Вид*	
4	Государственная политика в сфере обеспечения жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	8
5	Государственная политика в сфере обеспечения реализации права на образование лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	7
6	Основы формирования доступной среды для лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	7
7	Содействие занятости и трудоустройству инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	7
8	Проблемы инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	ОЗ-1, ОЗ-4, ОЗ-6, ОЗ-9, СЗ-1, СЗ-6	7
	ИТОГО:		60
	Подготовка и сдача зачета		4
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>64</b>

\*Виды самостоятельной работы: ОЗ-1 - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); ОЗ-4 - конспектирование текста; ОЗ-6 - работа с нормативными документами; ОЗ-9 – использование компьютерной техники, Интернет и др. СЗ-1 - работа с конспектом лекции (обработка текста); СЗ-6 - ответы на контрольные вопросы.

5.6 Курсовой проект (работа): не предусмотрено.

## **6 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебные занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, предназначенных для проведения лекционных, практических занятий. Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены соответствующие аудитории.

6.1 Аудитории, предназначенные для проведения занятий лекционного типа оснащены:

Учебная мебель, доска, мультимедийная техника.

6.2 Аудитории, предназначенные для проведения практических занятий оснащены:

Учебная мебель, доска, мультимедийная техника.

6.3 Аудитории, предназначенные для проведения лабораторных работ оснащены:

Не предусмотрены.

6.4 Аудитории, предназначенные для курсового проектирования оснащены:

Не предусмотрены.

6.5 Аудитории для самостоятельной работы обучающихся оснащены: компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду

## **7 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1 Перечень основной литературы**

1. Голубева Т.Ю. Право социального обеспечения России: учебник / Т.Ю. Голубева, М.А. Афанасьев. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2019. – 171 с.: табл. – ISBN 978-5-4475-9963-8. – DOI 10.23681/500714.  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500714>

2. Трапезникова И.С. Правовое обеспечение социальной сферы: учебное пособие / И.С. Трапезникова. – 2 изд., перераб. и доп. – Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016. – 80 с.– Режим доступа: – URL:  
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429716>

### **7.2 Перечень дополнительной литературы:**

1. Социальная работа с молодежью: учебное пособие / Под ред. Н.Ф. Басова. – 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2008. – 328 с.

2. Холостова Е.И. Социальная работа с инвалидами: учебное пособие/ Е.И. Холостова. – 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2008. – 240 с.

### **7.3 Перечень методического обеспечения самостоятельной работы:**

1. Бут И.В. Социальная защита лиц с ограниченными возможностями: Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 25 с.

### **7.4 Перечень методического обеспечения практических занятий:**

1. Бут И.В. Социальная защита лиц с ограниченными возможностями: Методические указания по выполнению практических работ и организации самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2021. – 25 с.

### **7.5 Перечень методического обеспечения лабораторных занятий:**

Не предусмотрено.

7.6. Перечень методического обеспечения для выполнения курсовой работы / курсового проекта:

Не предусмотрено.

7.7 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

**- лицензионное программное обеспечение:**

Windows 8.1

Office 2010

Project Expert 7 Tutorial  
Kaspersky Endpoint Security для Windows  
WINHOME 10 RUS OLV NL Each Acdmc Legalization GetGenuine Legalization  
WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Acdmc AP  
OfficeStd 2019 OLV NL Each Acdmc AP

**- из них отечественное программное обеспечение:**

Project Expert 7 Tutorial  
Kaspersky Endpoint Security для Windows

**- свободно распространяемое программное обеспечение:**

7-Zip  
FastStone Image Viewer 6.1  
Foxit Reader  
GIMP 2.8.22  
Google Chrome  
Inkscape 0.92.2  
STDU Viewer  
iTALC 3.0.3

7.8. Перечень современных профессиональных баз данных:

1. Федеральный реестр инвалидов – единая информационная база данных:  
<https://sfri.ru/>
2. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Документы»:  
<https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
3. База данных – Федеральный реестр инвалидов:  
<https://opekarf.ru/invalidam/obshhaya-informatsiya/federalnyj-reestr-invalidov>

7.9 Перечень информационных справочных систем:

1. Сервер для инвалидов: экспертиза нетрудоспособности, инвалидность, права и льготы инвалидов – <http://www.invalid.ru/>
2. Социальная защита инвалидов в Российской Федерации – [http://www.help-patient.ru/oncology/disablement/public\\_assistance/](http://www.help-patient.ru/oncology/disablement/public_assistance/)
3. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Приморскому краю – [primstat.gks.ru](http://primstat.gks.ru)
4. Социальная защита инвалидов: Льготы инвалидам – <https://kolesovgb.ru/index.php/sotsialnaya-zashchita/sotsialnaya-zashchita-invalidov>
5. Статистические материалы Госкомстата, размещенные на официальном сайте – [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
6. Доступная среда Приморья – <http://dsprim.ru/?yclid=7405635566063369386>

**8 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

8.1 Методические рекомендации по планированию и организации времени, необходимого для изучения дисциплины:

Программа дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» предусматривает такие виды работ как лекции, практические работы и самостоятельную работу.

Лекции и практические работы спланированы по разделам изучения согласованно. Это помогает обучающемуся лучше усвоить теоретический материал и подкрепить его самостоятельными теоретическими исследованиями.

В начале изучения дисциплины необходимо ознакомиться с литературой, рекомендованной преподавателем.

Для качественного освоения разделов дисциплины следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый преподавателем на аудиторных занятиях, а также своевременно выполнять задания и участвовать в контролирующих мероприятиях, организованных преподавателем.

В процессе освоения дисциплины обучающийся должен выполнить практические работы и пройти все формы контроля успеваемости, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

За все виды работы по дисциплине студент накапливает рейтинг, согласно рейтинг-плану дисциплины (для студентов очной формы обучения).

Студентам рекомендуется:

1. После завершения учебных занятий в этот же день просматривать и анализировать конспект лекции, осмысливая материал.

2. В промежутке между аудиторными занятиями по дисциплине систематически работать с рекомендованной преподавателем основной, дополнительной литературой и Интернет-ресурсами, выполняя задания для самостоятельной работы. Работа с литературой может состоять из трех этапов – чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемого вопроса.

3. Для эффективной подготовки к предстоящим аудиторным занятиям необходимо повторять основные термины и понятия из пройденных разделов дисциплины. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

4. Своевременно готовиться к аудиторным занятиям и текущему контролю успеваемости.

Студент имеет право получить консультацию по любому вопросу при возникновении затруднений при изучении теоретического материала или выполнении заданий.

## 8.2 Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям:

Практическое занятие по дисциплине «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» подразумевает такой вид работы как устное собеседование. Для того, чтобы подготовиться к практическому занятию, сначала следует ознакомиться с соответствующим текстом учебника (лекции). Подготовка к практическому занятию начинается после изучения задания и подбора соответствующей литературы.

Работа с литературой может состоять из трёх этапов – чтение, конспектирование и заключительное обобщение сути изучаемой проблемы.

Подготовка к практическим занятиям, подразумевает активное использование справочной литературы. Владение понятийным аппаратом изучаемого курса является необходимостью.

8.3 Методические рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям: не предусмотрено.

8.4 Методические рекомендации по выполнению и защите курсовой работы / курсового проекта: не предусмотрено.

8.5 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов:

Самостоятельная работа является обязательным видом работы для каждого обучающегося, выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия, объём этой работы определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность обучающихся к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Самостоятельная работа обучающегося при изучении дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» предполагает следующие формы индивидуальной учебной деятельности:

- чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
- составление плана текста;
- конспектирование текста;
- работа с нормативными документами;
- учебно-исследовательская работа;
- использование компьютерной техники, Интернет и др.;
- работа с конспектом лекции (обработка текста);
- составление плана и тезисов ответа;
- изучение нормативных материалов;
- ответы на контрольные вопросы;
- аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект анализ и др.);
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- подготовка рефератов, докладов.

Для обеспечения полноты ответа на вопросы собеседования и лучшего запоминания теоретического материала рекомендуется составлять план ответа на контрольный вопрос. Это позволит сэкономить время для подготовки непосредственно к промежуточной аттестации (зачету) за счет обращения не к литературе, а своим записям.

Раздел дисциплины можно считать изученным, если обучающийся получил минимальный балл за ответы на вопросы собеседования.

8.6 Методические рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации (зачету):

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» является зачет. Готовиться к промежуточной аттестации необходимо последовательно. Сначала следует определить место каждого контрольного вопроса в соответствующем разделе дисциплины, а затем изучить соответствующий раздел, пользуясь конспектами лекций и рекомендованной литературой по дисциплине. Для дополнения информации по контрольному вопросу нужно воспользоваться Интернет-ресурсами и научными публикациями по теме вопроса. При этом полезно делать выписки и заметки. При подготовке к промежуточной аттестации рекомендуется выявлять наиболее сложные вопросы с тем, чтобы обсудить их преподавателем на консультациях.

Подготовка к промежуточной аттестации позволяет приобрести или углубить и расширить ранее приобретенные знания за счет их конкретизации и систематизации и не ограничивается простым повторением изученного материала.







## Лист изменений (актуализации)

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Основание изменения (актуализации)	Дата изменения (актуализации)
1	Рабочая программа актуализирована в соответствии с учебным планом набора 2022 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 6/48 от 24.02.2022	15.06.2022
2	Изм. п. 7.7 читать в следующей редакции: <b>Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:</b> Windows Professional 7 Upgrd, Office Standard 2007, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, Консультант Плюс	Требование ФГОС ВО	15.06.2022
3	Изм. п. 7.8 читать в следующей редакции: <b>Перечень современных профессиональных баз данных:</b> – База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Документы»: <a href="https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php">https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php</a> – База данных – Федеральный реестр инвалидов: <a href="https://opekarf.ru/invalidam/obshhaya-informatsiya/federalnyj-reestr-invalidov">https://opekarf.ru/invalidam/obshhaya-informatsiya/federalnyj-reestr-invalidov</a>	Требование ФГОС ВО	15.06.2022
4	Рабочая программа соответствует учебному плану набора 2023 года	Учебные планы для очной и заочной формы обучения утв. Ученым советом, протокол № 7/60 от 16.02.2023	07.06.2023
5	Рабочая программа соответствует учебному плану набора 2024 года	Учебные планы для очной и заочной форм обучения утв. Ученым советом, протокол № 8/1 от 29.02.2024	18.06.2024