

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ **Василенко В.Н.**
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

_____ **Современное состояние отрасли**
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

_____ **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

_____ **Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса**
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

_____ (Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Современное состояние отрасли» являются подготовка выпускника к решению следующих задач:

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№п/п	Код комп	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате освоения дисциплины обучающийся должен		
			Знать	Уметь	Владеть
1	ПК-1	-способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	- современные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, -алгоритмы организации и осуществления инновационных технологических процессов производства продукции питания	- применять современные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции, - применять алгоритмы организации и осуществления инновационных технологических процессов производства продукции питания	-приемами применения современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показателей качества готовой продукции, - алгоритмами организации и осуществления инновационных технологических процессов производства продукции питания
2	ПК-4	-готовность устанавливать приоритеты в	- направления приоритетного развития в	- выделять приоритеты в сфере	-навыками выбора приоритетов в

		сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	сфере производства продукции питания, - критерии обоснования принятия конкретных технических решений при разработке инновационных технологических процессов производства продукции питания, в том числе функционального назначения; -связи технических средств и инновационных технологий с экологическими последствиями их применения;	производства продукции питания, -обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке инновационных процессов производства продукции питания, в том числе функционального действия; - выбирать технические средства и инновационные технологии с учетом экологических последствий их применения;	сфере производства продукции питания; - алгоритмом обоснования принятия конкретного технического решения при разработке инновационных технологических процессов производства продукции питания; - навыками выбора технических средств и инновационных технологий с учетом экологических последствий их применения;
3	ПК-6	-способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	-организацию документооборота по производству на предприятии питания, -правила разработки и использования нормативной, технической, технологической документации для производства продукции питания в том числе с функциональными свойствами	- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, -разрабатывать и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию для производства продукции питания, в том числе с функциональными свойствами	- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, -навыками разработки и использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания, в том числе с функциональными свойствами
4	ПК-7	способность анализировать	-основы анализа и оценки	- анализировать и оценивать	- навыками анализа и

		и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	результативность и системы контроля инновационной деятельности производства, -алгоритм поиска, выбора и использования новой информации в области инновационного развития индустрии питания и гостеприимства;	результативность системы контроля инновационной деятельности производства, -осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области инновационного развития индустрии питания и гостеприимства;	оценки результативности системы контроля деятельности инновационной деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области инновационного развития индустрии питания и гостеприимства;
5	ПК-19	-владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	- нормативно-правовую базу в области производства и продаж продукции индустрии питания и услуг предприятий питания	-уметь применять нормативно-правовую базу в области производства и продаж продукции индустрии питания и услуг предприятий питания	- навыками применения нормативно-правовой базы в области производства и продаж продукции индустрии питания и услуг предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

3.1 Дисциплина «Современное состояние отрасли» относится к блоку 1 ОП и ее вариативной части.

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		4
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	76	76
Лекции	36	36
в том числе практическая подготовка	4	4
Лабораторные занятия (ЛЗ)	36	36
В том числе практическая подготовка	36	36
Текущие консультации	1,8	1,8
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации: экзамен	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	70,2	70,2
Подготовка реферата	20	20

Подготовка аналитического обзора	10	10
Подготовка к лабораторным работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	40,2	40,2
Подготовка к экзамену	33,8	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы

1	<p>Основы инновационного развития отрасли</p>	<p>Определение инновации. Инновация, открытие, изобретение. Классификация инноваций. Технологические, организационные, управленческие инновации. Основы анализа и оценки результативности системы контроля инновационной деятельности производства, Алгоритм поиска, выбора и использования новой информации в области инновационного развития индустрии питания и гостеприимства; Направления приоритетного развития в сфере производства продукции питания. Основные направления совершенствования рецептур и технологий в общественном питании. Индустриальные и сетевые технологии в общественном питании. Критерии обоснования принятия конкретных технических решений при разработке инновационных технологических процессов производства продукции питания, в том числе функционального назначения; Экологические последствия применения технических средств и инновационных технологий.</p>	52
2	<p>Инновационные процессы, аппараты, оборудование в общественном питании.</p>	<p>Современные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Алгоритмы организации и осуществления инновационных технологических процессов производства продукции питания: инъектирование, массажирование, шоковое охлаждение, низкотемпературная т обработка, су-вид- технологии, СВЧ воздействие, радиационное воздействие, темперирование, копчение, грилирование; формирования гетерогенных систем: фризирование, эмульгирование, обращение фаз. Инновационные технологии массообменных процессов: сублимирование, УЗ-экстрагирование, ИК-сушка. применение жидкого азота, структурообразование, молекулярная кухня.</p>	42
3	<p>Современные направления развития рецептур и технологий.</p>	<p>Технологии формирования заданных свойств и увеличения срока годности кулинарной продукции и полуфабрикатов: упаковывание, консервирование, применение стабилизаторов, коптильных препаратов, образователей вкуса. Технологии блюд с функциональными свойствами: эубиотиков, пробиотиков, корректоров дисэлементозов, авитаминозов. Организация документооборота по производству на предприятии питания, правила разработки и использования нормативной, технической, технологической документации для производства</p>	48,2

	продукции питания с функциональными свойствами Нормативно-правовая база в области производства и продаж продукции индустрии питания и услуг предприятий питания	
--	--	--

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛР, Час	СРО, час
1	Основы инновационного развития отрасли	8	12	26
2	Инновационные процессы, аппараты, оборудование в общественном питании.	16	12	26
3	Современные направления развития рецептур и технологий.	12	12	18,2

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Основы инновационного развития отрасли	<p>Инновации в индустрии питания.</p> <p>Технологические, организационные, управленческие инновации: поиск, анализ, оценка основных направлений развития отрасли.</p> <p>Направления приоритетного развития рецептур в сфере производства продукции питания, в том числе с функционального назначения с учетом экологических последствий</p> <p>Критерии обоснования принятия конкретных технических решений при разработке инновационных технологических процессов производства продукции питания, в том числе функционального назначения;</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
2	Инновационные процессы, аппараты, оборудование в общественном питании.	Алгоритмы организации и осуществления инновационных технологических процессов производства продукции питания: Инъекционирование, массажирование	2

		Шокое охлаждение, низкотемпературная обработка, применение жидкого азота	2
		Су-вид- технологии,	2
		СВЧ воздействие.	2
		Темперирование, грилирование, копчение,	2
		Формирование гетерогенных систем	2
		Сублимирование, УЗ-экстрагирование, ИК-сушка.	2
		Структурообразование, молекулярная кухня.	16
3	Современные направления развития рецептур и технологий.	Технологии увеличения срока годности кулинарной продукции и полуфабрикатов.	2
		Технологии упаковывания кулинарной продукции	2
		Организация документооборота на предприятии питания	2
		Разработка документации (ТТК) на фирменные блюда (практическая подготовка)	2
		Разработка документации (СТО) на функциональные кулинарные изделия	2
		Лекция-дискуссия: Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг на предприятиях питания (практическая подготовка)	12

5.2.2. Практические работы не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№	Наименование раздела	Тематика лабораторных	Трудоемкость,
---	----------------------	-----------------------	---------------

п/п	дисциплины	работ	Час
1	Основы инновационного развития отрасли	Технологии применения растительных заменителей животных белков Технологии сыроварения в ресторане	6 6
2	Инновационные процессы, аппараты, оборудование в общественном питании.	Су-вид технологии приготовления блюд Инъектирование в технологиях блюд из мяса и рыбы	6 6
3	Современные направления развития рецептур и технологий.	Инстант-технологии кулинарной продукции Индустриальные технологии приготовления кулинарной продукции	6 6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Приоритеты инновационного развития отрасли	Аналитический обзор «Приоритеты в сфере производства продукции питания: новые технологические процессы производства продукции питания» Подготовка к лабораторным занятиям	10 6
2	Инновационные процессы, аппараты, оборудование в общественном питании.	«Организация, осуществление, контроль инновационных процессов в отрасли» Подготовка к лабораторным занятиям	16 10
3	Современные направления развития рецептур и технологий.	Индивидуальное задание «Разработка нормативной, технологической документации» Подготовка к Дискуссии на тему «Нормативно-правовая	9,2 9

		база организации торговли в отрасли» Подготовка к лабораторным Занятиям	
		Подготовка к аттестации	33,8

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71657>.—Загл.с экрана.

2. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.В. Жилкова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90690>.—Загл.с экрана.

6.2 Дополнительная литература

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90692> . — Загл. с экрана.

Периодические издания

- 1 Журнал «Ресторанные ведомости»
- 2 Журнал «Ресторатор»
- 3 Журнал «Школа гастронома»
- 4 Журнал «Экономическая безопасность предприятия»
- 5 Журнал «Vitamin De»
- 6 Журнал «Food Technology»
- 7 Журнал «РЖ Оборудование пищевой промышленности»
- 8 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
- 9 Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы»
CD
- 10 Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»
- 11 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»

- 13 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818-Журнал«Известия ВУЗов.Пищеваятехнология»
- 14 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»
- 15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
- 16 Журнал «Пищевая промышленность»
- 17 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946-Журнал«Пищевые ингредиенты:сырье и добавки»
- 18 Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»
- 19 Журнал «Все о мясе» // Все о мясе. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8604 - Журнал «Все о мясе»
- 20 Федеральный закон от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- 21 Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 22 Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 23 Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- 24 Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»
- 25 Федеральный закон от 12.06.2008 №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- 26 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 27 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 28 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- 29 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

30 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

31 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

32 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных технологических средств»;

33 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

34 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

35 ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

36 ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

37 ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»;

38. МУ 2.3.975-00 «Методические указания по бактерицидным установкам в организациях общественного питания»;

39. Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

40. Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза, утвержденный Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299;

41. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

42. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

43. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

44. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

45. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»; СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;

46.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

47. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

48. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

49. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

50. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

51.Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Родионова Н. С., методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Современное состояние отрасли» [Электронный ресурс]: / Н. С. Родионова - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 18 с. - Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96276-> Современное состояние отрасли

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015.

– Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100813.->
Загл.с

экрана.

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ»,

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, в том числе в форме практической подготовки, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б), лаборатории НУПЦТИГ, а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Для самостоятельной работы обучающихся используются компьютерные классы ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

Лист актуализации действующей РП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Современное состояние отрасли
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 -«Технология продукции и организация общественного питания»
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Действителен на 20__/20__ учебный год без изменений

РП пересмотрена и одобрена методической
комиссией протокол №__ от «__» _____
20__ г.

Председатель методической
комиссии по
направлению подготовки/
специальности _

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Действителен на 20__/20__ учебный год без изменений

РП пересмотрена и одобрена методической
комиссией протокол №__ от «__» _____
20__ г.

Председатель методической
комиссии по
направлению подготовки/
специальности

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Действителен на 20__/20__ учебный год без изменений

РП пересмотрена и одобрена методической комиссией

протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической
комиссии по
направлению подготовки/
специальности _

(подпись)

(фамилия, инициалы)

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. Часов	Курс
		3
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	24,2	
Лекции	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	12	12
Групповые консультации по дисциплине	1,2	1,2
Виды аттестации: экзамен	0,3	0,3
Контрольная работа	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	149	149
Индивидуальные задания	40	40
Реферат	30	20
Подготовка к контрольной работе	10	10
Подготовка к лабораторным работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	69	69
Подготовка к экзамену	6,8	6,8

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- особенности организации производственного процесса на современном предприятии

- научные основы производства инновационной продукции

- правила разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию

- основные направления развития индустрии питания

-нормативно-правовую базу продаж продукции производства и услуг

уметь

- организовывать этапы производственного процесса на современном предприятии

- научно обосновывать производственные процессы и рецептуры инновационной продукции

- разрабатывать нормативную и технологическую документацию на новую продукцию

- анализировать основные направления развития индустрии питания

-применять нормативно-правовую базу продаж продукции производства и услуг

владеть

- приемами организации этапов производственного процесса на современном предприятии

- методикой обоснования производственных процессов и рецептур инновационной продукции

- навыками разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию

- приемами анализа основных направлений развития индустрии питания

- нормативно-правовой базой продаж продукции производства и услуг

Содержание разделов дисциплины. Особенности организации производственного процесса инновационной продукции на современном предприятии индустрии питания. Научные, технологические, биомолекулярные, правовые и нутрициологические основы производства инновационной продукции. Виды технологической документации на новые виды продукции. Правила разработки нормативной и технологической документации на новую продукцию. Основные направления развития индустрии питания в условиях современного сегментирования ресторанного рынка. Нормативно-правовую базу продаж продукции производства и услуг, Закон о защите прав потребителя.

Определение инновации. Инновация, открытие, изобретение. Классификация инноваций. Технологические, организационные, управленческие инновации. Основные направления совершенствования рецептур и технологий в общественном питании. Индустриальные технологии в общественном питании. Сетевой формат предприятий. Технология продукции и организация предприятий фаст-фуд. Оборудование специализированных предприятий. Технологии и оборудование для увеличения выхода блюд из мяса: шприцевание, массажирование. Технологии и оборудование интенсификации теплообменных процессов: шоковое охлаждение, низкотемпературная тепловая обработка, су-вид-технологии, СВЧ воздействие, радиационное воздействие, темперирование, копчение, грилирование. Технологии и оборудование формирования гетерогенных систем: фризирование, эмульгирование, обращение фаз. Технологии интенсификации массообменных процессов: сублимирование, УЗ-экстрагирование, ИК-сушка. Технологии увеличения срока годности кулинарной продукции и полуфабрикатов. Технологии упаковывания, применение консервантов, стабилизаторов, коптильных препаратов. Технологии блюд-эубиотиков, формирование пробиотических и пребиотических свойств кулинарной продукции. Технологии блюд с применением жидкого азота. Структурообразование в кулинарных технологиях. Физколлоидные основы молекулярной кухни.