

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.

(подпись)

(ФИО)

«26» мая 2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Организация ресторанного сервиса**  
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

**Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе**  
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника

магистр

(в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями)

## 1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины «Организация ресторанного сервиса» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции массового назначения и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)).

- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектный.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Способен организовывать, проводить, анализировать испытания новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 <sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает ассортимент новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбирает оборудование, совершенствует режимы и параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформляет технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства
		<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения (показатели оценивания)</b>
		ИД1 <sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает ассортимент новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбирает оборудование, совершенствует режимы и параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформляет технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства	<p><b>Знает:</b> основные механизмы полезного действия функциональных ингредиентов; методы исследования и корректировку рецептурно-компонентных технологических решений продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения); характеристики и показатели качества новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать новые технологии и корректировать рецептурно-компонентные технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции на основе использования материальных, технических, информационных ресурсов; применять методы контроля параметров технологических процессов, используемых ресурсов для обеспечения качества новой продукции.</p> <p><b>Владеет:</b> инновационными технологическими методами производства продуктов питания; навыками работы в области промышленного производства для создания продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; готов к организации и проведению промышленных испытаний новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового</p>

	изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения); навыками осуществления контроля показателей качества новых продуктов
--	---

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО/СПО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений - факультативы* Блока ФТД ООП. Дисциплина является не обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин «Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения».

Дисциплина является предшествующей для *изучения практик «Производственная практика, преддипломная практика. в том числе научно-исследовательская работа», «Производственная практика, технологическая практика»*

### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
		Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:</b>	<b>34,95</b>	<b>34,95</b>
Лекции	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Практические/лабораторные занятия	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Консультации текущие	0,85	0,85
<b>Вид аттестации (зачет)</b>	0,1	0,1
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>37,05</b>	<b>37,05</b>
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	20	20
Подготовка к практическим занятиям	12	10
Реферат	5,05	7,05

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

#### 5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч

1	Введение	Краткая характеристика инноваций в пищевых производствах. Продуктовые, технологические, организационные инновации.	8
2	Тенденции в разработке новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обзор, классификация и преимущества новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Основные требования при отборе и контролю ингредиентов для новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	12
3	Технологии обработки биоактивных компонентов для продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением методов биотехнологии	Новые технологии в обработке продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	15,05
4	Технологии в обработке экструдированных продуктов	Технологии, предотвращающие негативные изменения физиологически активных соединений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	18
5	Преимущества и безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Критерии безопасности пищевых продуктов. Классификация токсичных веществ. Источники загрязнения сырья и продуктов. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции.	18
<i>Консультации текущие</i>			<i>0,85</i>
<i>Зачет</i>			<i>0,1</i>

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Практические занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Введение	2	2	4
2	Тенденции в разработке новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3	3	6
3	Технологии обработки биоактивных компонентов для продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением методов биотехнологии	4	4	7,05
4	Технологии в обработке экструдированных продуктов	4	4	10
5	Преимущества и безопасность	4	4	10

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
6	<i>Консультации текущие</i>	0,85	
7	<i>Зачет</i>	0,1	

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Введение	Краткая характеристика инноваций в пищевых производствах. Продуктовые, технологические, организационные инновации.	2
2	Тенденции в разработке новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обзор, классификация и преимущества новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	1
		Основные требования при отборе и контролю ингредиентов для новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
3	Технологии обработки биоактивных компонентов для продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением методов биотехнологии	Новые технологии в обработке продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4
4	Технологии в обработке экструдированных продуктов	Технологии, предотвращающие негативные изменения физиологически активных соединений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	4
5	Преимущества и безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Критерии безопасности пищевых продуктов. Классификация токсичных веществ. Источники загрязнения сырья и продуктов. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции.	4

### 5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак. ч
1	Введение	Краткая характеристика инноваций в пищевых производствах. Продуктовые, технологические, организационные инновации.	2
2	Тенденции в разработке новых технологий и рецептур продукции общественного питания	Классификация и типы функциональных и обогащенных продуктов питания. Механизмы реализации лечебно-профилактического действия пробиотиков на организм человека.	1

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Промышленные инновации стабилизации пробиотиков в продуктах питания. Пробиотические и симбиотические продукты питания. Пищевые продукты, обогащенные витаминами и минералами.	2
3	Технологии обработки биоактивных компонентов для продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением методов биотехнологии	Новые технологии в обработке специализированных пищевых продуктов и нутрицевтических экструдированных продуктов.	2
		Вакуумная пропитка – новая технология обогащения продуктов питания. Съедобные пленки и покрытия.	2
4	Технологии в обработке экструдированных продуктов	Инновации экстракционных технологий.	4
5	Преимущества и безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Критерии безопасности пищевых продуктов. Классификация токсичных веществ. Источники загрязнения сырья и продуктов. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции.	4

### 5.2.3 Лабораторный практикум не предусмотрен

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Введение	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	2
		Подготовка к практическим занятиям	2
2	Тенденции в разработке новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	4
		Подготовка к практическим занятиям	2
3	Технологии обработки биоактивных компонентов для продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением методов биотехнологии	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	2
		Выполнение реферата	5,05
4	Технологии в обработке экструдированных продуктов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	6
		Подготовка к практическим занятиям	4
5	Преимущества и безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	6
		Подготовка к практическим занятиям	4

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### **6.1 Основная литература**

6.1.1. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.2. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. - Кемерово: КемГУ, 2019. - 90 с. - ISBN 978-5-8353-2360-9.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.3. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 196 с. - ISBN 978-5-8114-4987-3.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130189>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.4 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 308 с. - ISBN 978-5-8114-3754-2.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.2 Дополнительная литература**

6.2.1 Технологии услуг питания: конспект лекций [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Васина С. М., Смотрина К. В. — ПГТУ, 2017. — 74 с. — Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=477323](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=477323)

6.2.2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195>

6.2.3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775>

#### **6.2.4 Периодические журналы:**

- Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

- Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7679](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679) - Журнал «Биотехнология».

- Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7681](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681) - Журнал «Биохимия».

- Журнал «Вестник образования».

- Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) - Журнал «Вопросы питания».

- Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8662](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662)

- Журнал «Достижения науки и техники АПК».

- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
- Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987) - Журнал «Контроль качества продукции».
- Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7899](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899) - Журнал «Микробиология».
- Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество».
- Журнал «Пищевая промышленность».
- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
- Журнал «Ресторанные ведомости».
- Журнал «Ресторатор».
- Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
- Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=31837](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
- Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
- Журнал «Школа гастронома».
- Журнал «Food Technology».
- РЖ Оборудование пищевой промышленности».
- Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
- 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](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905) - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

### **6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

Попов Е.С., Соколова О.А. Организация ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Е.С. Попов, О.А. Соколова; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 30 с.

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
--------------------------------------	---------------------------

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

### 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных 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», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>	(18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 0396, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a>	все компьютер-ные классы, научная библиотека
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. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>	30, 134, 151, 343, Библио-тека (читаль-ный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>	24, 0396, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>	127а, 343

#### Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.

Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с “Информсвязь-черноземье”, Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 2496, 251, 343
--	--	---------------------

### 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам.</p> <p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p> <p>Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>Adobe Reader XI (бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a></p> <p>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. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a></p> <p>LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) <a href="http://ru.libreoffice.org/">http://ru.libreoffice.org/</a></p>
--	--

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 (модулю)**

**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».

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**к рабочей программе**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения**

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

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единицы

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Контактная работа</b> в т. ч. аудиторные занятия:	<b>11,5</b>	<b>11,5</b>
Лекции	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	4	4
Практические/лабораторные занятия	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	6	6
Консультации текущие	0,6	0,6
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	-	-
<b>Вид аттестации (зачет/экзамен)</b>	0,1	0,1
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>60,6</b>	<b>60,6</b>
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	30	30
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	10	10
Курсовой проект/работа	-	-
Домашнее задание, реферат	10,6	10,6
Другие виды самостоятельной работы (контрольная работа)	10	10
<b>Подготовка к экзамену (контроль)</b>	-0,1	-0,1

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Организация ресторанного сервиса**  
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Способен организовывать, проводить, анализировать испытания новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 <sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает ассортимент новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбирает оборудование, совершенствует режимы и параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформляет технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства

**Содержание разделов дисциплины.**

Введение. Тенденции в разработке новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Технологии обработки биоактивных компонентов для продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением методов биотехнологии. Технологии в обработке экструдированных продуктов. Преимущества и безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

**Лист актуализации действующей РП**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

\_\_\_\_\_  
(ДИСЦИПЛИНЫ, МОДУЛЯ)

\_\_\_\_\_  
(наименование дисциплины (модуля))

**Направление подготовки**

\_\_\_\_\_  
(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)

**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)