

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 10.01.2025 09:43:09

Уникальный программный ключ:

528682d788b71e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени
Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

_____/Попова О.М./

«18» мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб

_____/Попова О.М./

«21» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация предприятий и общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника	магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	заочная

Разработчик(и): доцент, Стрижевская В.Н.

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания» является формирование у обучающихся навыков анализа проблемных вопросов и инновационных исследований в сфере общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Современные проблемы науки в сфере общественного питания» относится к базовой части Блока 1.

Дисциплина «Современные проблемы науки в сфере общественного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», а также для производственной практики: НИР, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 - Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Принципы и приемы применения мыслительно-логических методов (дедуктивно-индуктивного анализа и т.п.) для актуализации современных проблем науки	Делать конструктивные выводы при проведении информационно-аналитического поиска, обосновывать научную новизну проблемы, выбирать наиболее приемлемый материал	Приемами мыслительно-логических методов и методом дедуктивного умозаключение
2	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2 - Анализирует технологические процессы производства продукции с целью их оптимизации	Методы и приемы оптимизации технологического процесса производства продуктов питания	Выстраивать технологический процесс производства продуктов питания	Навыками оптимизации технологического процесса производства продуктов питания
3	ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1- Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов	Организацию научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов	Организовывать научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов	Навыками применения общенаучных принципов для организации научно-исследовательских работ в предприятиях индустрии питания для разработки новых видов пищевых

			ОПК-5.2- результаты исследований предприятиях питания	Внедряет научных на индустрии	Методы мозгового штурма, синектики и др. методы научных исследований	Анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения для внедрения научных исследований в предприятиях индустрии питания	продуктов Навыками ранжирования проблем и приемами построения научно- исследовательских отчетов по результатам анализа, навыками планирования исследований для решения конкретных задач в общественном питании
4	ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.2 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	Проводить анализ зарубежных и отечественных практик применения прогрессивных технологий производства продуктов питания	Использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях и использовать их при производстве продуктов питания	Навыками использования анализа зарубежных и отечественных прогрессивных технологий и внедрять их в профессиональную деятельность предприятий питания	

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по годам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	10,1	10,1									
<i>аудиторная работа:</i>	10	10									
лекции											
лабораторные											
практические	10	10									
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1									
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	133,9	133,9									
Форма итогового контроля	Зач	Зач									
Курсовой проект (работа)											

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 год								
1.	Анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания	1	ПЗ	В/П	2	30	ВК	УО
2.	Проблема индустриализации питания	3	ПЗ	П	4	30	ТК	УО
3.	Международное партнёрство и национальные программы развития социального питания; мобильность в рамках национальной программы	4	ПЗ	Т	2	30	ТК	УО

4.	Возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике	7	ПЗ	П	2	43,9	РК	Р/УО
5.	Выходной контроль				0,1		Вых К	3
Итого:					10,1	133,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – занятие-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Б – бинарное занятие, Т – занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Р – реферат (ЭССЕ), З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Современные проблемы науки в сфере общественного питания» проводится по видам учебной работы: практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: бинарное занятие по теме «Проблема модернизации и глобализации сырьевого рынка».

Целью семинарских (практических)* занятий является выработка практических навыков анализа проблемных вопросов и инновационных исследований в сфере производства продуктов питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – семинарские занятия, так и интерактивные методы – практическое занятие-визуализация, бинарные занятия с участием обучающихся в проведении занятия и подготовке, и построении сценария занятия, проблемные занятия, включающие в себя предварительную самостоятельную подготовку по проблеме и представление доказательной базы во время контактной работы

В процессе рассмотрения проблемной тематики обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной проблемы в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом

конкретных условий и при наличии фактической информации. Во время контактной работы проводится групповой анализ конкретной ситуации, что развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и эссе.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы для подготовки к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Бакин, И. А. Современные проблемы в области аппаратного оформления пищевых производств /— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61276.html (дата обращения: 14.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	И. А. Бакин.	Кемерово : Кемеровский технологически й институт пищевой промышленности, 2019. — 106 с. — ISBN 978-5-89289-829-4.	Все разделы
2	Современные проблемы науки туристской индустрии : монография / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79678.html (дата обращения: 14.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей	Мальшина, Н. А.	Саратов : Вузовское образование, 2019. — 209 с. — ISBN 978-5-4487-0438-3.	Все разделы
3	Сервисная деятельность. Основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс] : учебное	Тётушкин В.А.	Тамбов: Тамбовский государственный технический	Все разделы

	<p>пособие / В.А. Тётушкин. — Электрон. текстовые данные. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64569.html</p>		<p>университет, ЭБС АСВ, 2019. — 124 с. — 978-5-8265- 1384-2.</p>	
--	--	--	---	--

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	<p>Ясницкий, Л. Н. Современные проблемы науки [Электронный ресурс] : учебное пособие /. - 2-е изд. (эл.). - http://znanium.com/bookread2.php?book=366054</p>	<p>Л. Н. Ясницкий, Т. В. Данилевич</p>	<p>М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 294 с. : ил. ; 60x90/16. - ISBN 978-5-9963-0754-8.</p>	<p>Все разделы</p>
2	<p>Современные проблемы и вызовы региональной экономики [Электронный ресурс] : Всероссийской научно-практической конференции. Дата проведения: 25 января 2016 года, г.о. Королёв, «МГОТУ» / М.С. Абрашкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/75347.html</p>	<p>сборник научных статей по материалам участников</p>	<p>М. : Научный консультант, 2016. — 278 с. — 978-5-9907604-7-9.</p>	<p>Все разделы</p>
3	<p>Кришталь В.В. Современные проблемы менеджмента [Электронный ресурс] : учебное пособие / — Электрон. текстовые данные. — 978-5-374-00497-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10829.html</p>	<p>В.В. Кришталь.</p>	<p>М. : Евразийский открытый институт, 2011. — 190 с.</p>	<p>Проблемы внедрения инноваций</p>
4	<p>Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие /— Электрон. дан. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/74680</p>	<p>С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов ; под ред. Панфилова В.А..</p>	<p>Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с.</p>	<p>Все разделы</p>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/biblioteka/>; Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

официальный сайт Комитет РСПП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия: <http://www.rgtr.ru>. На сайте новейшая информация в заявленной области

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных проектов;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041	вспомогательная

	лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	
--	---	--

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория №140, читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Современные проблемы науки в сфере общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Современные проблемы науки в сфере общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания» включают в себя*:

1. Методические указания для проведения практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*