

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.09.2021 17:55:23
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a973e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра технологии пищевых продуктов и организации питания



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.03.01 Мировая индустрия питания

по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация
подготовки общественного питания

магистерская программа Технология продукции и организация
общественного питания

квалификация (степень) Магистр
выпускника

форма обучения очная, заочная

год начала подготовки 2021

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент, кандидат технических наук
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

Едыгова С.Н.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
технологии пищевых продуктов и организации питания

(наименование кафедры)

Заведующая кафедрой
«01» 07 2021 г.


(подпись)

Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

Председатель
учебно-методического
совета направления
19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания


(подпись)

Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:



Начальник УМУ
«01» 07 2021 г.


(подпись)

Чудесова Н.Н.
(Ф.И.О.)

Руководитель
магистерской программы


(подпись)

Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению 19.04.04 Технология
продукции и организация общественного
питания


(подпись)

Хатко З.Н.
(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – обеспечение студентов четким представлением об объектах мировой индустрии питания, об организации досуга туристов, о правилах обслуживания посетителей объектов питания.

Курс особенно фокусируется на классификации индустрии питания и рассмотрении отдельных классификационных единиц. В частности, на понятии и организации ресторанов, бистро, кафе, закусочных, пиццерий, шашлычных, баров, а также на правилах обслуживания посетителей предприятий общественного питания.

Социальная направленность развития индустрии питания выражается в том, что она служит формированию новых личных и общественных потребностей, а также проявлению и развитию потребностей при сложившихся предпосылках. Индустрия питания, решая многогранные задачи, по сути своей формирует соответствующий набор вкусов и предпочтений потенциальных клиентов.

Задачами изучения курса являются:

- характеристика индустрии питания;
- идентификация и объяснение последних тенденций в туристских объектах;
- изучение основных характеристик процесса питания;
- изучение понятия и классификации ресторанов;
- рекомендации по созданию меню;
- изучение организации услуг питания в ресторанах, кафе, кофейнях, бистро, барах, пиццериях и других;
- изучение особенностей питания туристов различных стран;
- исследование обслуживания посетителей объектов индустрии питания;
- рассмотрение правил обслуживания клиентов в разных объектах индустрии питания;
- исследование специальных форм обслуживания в ресторане.

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

Дисциплина «Мировая индустрия питания» входит в перечень дисциплин формируемых участниками образовательных отношений ОПОП.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Современные формы обслуживания на предприятиях питания».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о технологии приготовления блюд и напитков, типах предприятий питания, используемом на предприятиях питания технологическом оборудовании.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания

ПКУВ-1.1. ИД-1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания

Знать:

- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;
- формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания;
- технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания;
- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания.

Уметь:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;
- организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания;

- осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.

Владеть:

- навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания;
- методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания;
- техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания;
- навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.

ПКУВ-1.2. ИД-2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания

Знать:

- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;
- основы риск-менеджмента и антикризисного управления.

Уметь:

- определять задачи и цели развития предприятия питания;
- формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания;
- реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие;
- проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания;
- осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания;
- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;
- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания;
- выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению;
- формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон.

Владеть:

- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;
- навыками выявления проблем развития предприятия;
- методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания;
- владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.

ПКУВ-1.3. ИД-3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания

Знать:

- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;
- теорию конфликтологии и психологии делового общения;
- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.

Уметь:

- выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания;
- разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;
- осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований;

- осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;
- проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания;
- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;
- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания;
- контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами.

Владеть:

- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;
- методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания;
- навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.

ПКУВ-2. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания

ПКУВ-2.1. ИД-1. Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания

Знать:

- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания;
- формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания;
- технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания;
- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности сети предприятий питания;
- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;
- основы риск-менеджмента и антикризисного управления.

Уметь:

- создавать систему мониторинга факторов внешней и внутренней среды сети предприятий питания;
- определять задачи и цели развития сети предприятий питания;
- формировать и реализовывать конкурентоспособные стратегии развития сети предприятий питания;
- управлять процессом организационного проектирования сети предприятий питания;
- выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и разрабатывать меры по их устранению;
- формулировать задачи и цели развития сети предприятий питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон;
- выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению;
- осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции, и стратегии развития сети предприятий питания.

Владеть:

- методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды;
- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;
- методами организационного проектирования сети предприятий питания;
- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития сети предприятий питания;

ПКУВ-2.2. ИД-2. Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу

Знать:

- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы организации деятельности предприятий питания;
- основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;
- методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур;
- специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Уметь:

- производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон;
- выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников бизнеса, заинтересованных сторон;
- проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;
- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.

Владеть:

- навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;
- английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.

ПКУВ-2.3. ИД-3. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания

Знать:

- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;
- теорию конфликтологии и психологии делового общения;
- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.

Уметь:

- выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания;
- управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания;
- планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания;
- оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания;
- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания;
- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания;
- принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности.

Владеть:

- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания;
- методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания;
- методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания;

- навыками преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений;

- навыками работы с большим объемом информации.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		3
Контактные часы (всего)	48,25/1,34	48,25/1,34
В том числе:		
Лекции (Л)	12/0,33	12/0,33
Практические занятия (ПЗ)	36/1	36/1
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25/0,007	0,25/0,007
Самостоятельная работа (СР) (всего)	59,75/1,66	59,75/1,66
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Реферат	39,75/1,1	39,75/1,1
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	20/0,55	20/0,55
2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных		
Курсовой проект (работа)	-	-
Контроль (всего)	-	-
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	108/3	108/3

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		2
Контактные часы (всего)	12/25/0,34	12/25/0,34
В том числе:		
Лекции (Л)	4/0,11	4/0,11
Практические занятия (ПЗ)	8/0,22	8/0,22
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,007	0,25/0,007
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		

Самостоятельная работа (СР) (всего)	92/2,55	92/2,55
В том числе:		
Расчетно-графические работы		
Реферат	62/1,72	62/1,72
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	30/0,83	30/0,83
2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных		
Курсовой проект (работа)		
Контроль (всего)	3,75/0,10	3,75/0,10
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	108/3	108/3

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	Практ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
1 семестр									
1.	География мировой индустрии питания	1-2	2	5,3				9,9	Тестирование Обсуждение докладов
2.	Типология стран по рациону питания	3-5	2	5,3				9,9	Тестирование Обсуждение докладов
3.	Основные этапы развития мировой индустрии питания	6-9	2	5,3				9,9	Тестирование Обсуждение докладов
4.	Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека	10-14	2	5,3				9,9	Тестирование Обсуждение докладов
5.	Страны с континентальным типом питания	15-16	2	5,3				9,9	Тестирование Обсуждение докладов
6.	Страны, питающиеся дарами моря	16-17	2	5,3				9,9	Тестирование Обсуждение докладов
Промежуточная аттестация						0,25	-		Зачет
Итого за семестр			12	32		0,25	-	59,75	

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	Практ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
2 семестр									
1.	География мировой индустрии питания	1-5	1	2					Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
2.	Типология стран по рациону питания	6-9		2					Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
3.	Основные этапы развития мировой индустрии питания	10-14	1	2					Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос
4.	Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека	15-17		2					Тестирование Обсуждение докладов Блиц-опрос Тестирование Обсуждение докладов
	Промежуточная аттестация						3,75		Зачет
	Итого за семестр		4	8	0,25		3,75	92	

5.3. Содержание разделов дисциплины «Мировая индустрия питания». Лекционный курс.

№ п/п темы	Наименование темы	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8
1	География мировой индустрии питания	2/0,05	2/0,05	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. История развития мировой индустрии питания. Роль и значимость индустрии питания в сфере услуг	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования и организации маркетинговых 	Обзорная лекция

					<p>исследований на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи и цели развития предприятия питания; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия
--	--	--	--	--	---

						<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. 	
2	Типология стран по рациону питания	2/0,05	2/0,05	<p>Основные понятия мировой индустрии питания. Основные мировые центры, причины их возникновения, специализация и способы взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные гостиничные и ресторанные цепи мира, методы их деятельности и регионы распространения. 	ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1;	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, 	Обзорная лекция

					<p>повышения их мотивации и лояльности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания;- разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;- осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований;- осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания;- контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;- методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания;- навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>изменений.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания;- формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания;- технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания;- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности сети предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;- основы риск-менеджмента и антикризисного управления. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- создавать систему мониторинга факторов внешней и внутренней среды сети предприятий питания;- определять задачи и цели развития сети предприятий питания;- формировать и реализовывать конкурентоспособные стратегии развития сети предприятий питания;- управлять процессом организационного проектирования сети предприятий питания;- выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и разрабатывать меры по их устранению;- формулировать задачи и цели развития сети предприятий питания, отражающие интересы собственников	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>и заинтересованных сторон;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению; - осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции, и стратегии развития сети предприятий питания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды; - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами организационного проектирования сети предприятий питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития сети предприятий питания; 	
3	Основные этапы развития мировой индустрии питания	2/0,05	2/0,05	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Глобальные тенденции и перспективы развития индустрии питания.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; - методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; 	Обзорная лекция

					<ul style="list-style-type: none">- специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон;- выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников бизнеса, заинтересованных сторон;- проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;- английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания;- основы риск-менеджмента, управления проектами и	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>изменениями;</p> <ul style="list-style-type: none">- теорию конфликтологии и психологии делового общения;- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания;- управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания;- планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания;- оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания;- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания;- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания;- принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; 	
4	Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека	2/0,05	2/0,05	Роль политических и социальных аспектов в мировой индустрии питания. Основные экономические факторы, влияющие на развитие мировой индустрии питания. Перспективы развития мировой индустрии питания.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; - методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; - специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон; - выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников 	Обзорная лекция

					<p>бизнеса, заинтересованных сторон;</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;- английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания;- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;- теорию конфликтологии и психологии делового общения;- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания;- управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания;	
--	--	--	--	--	--	--

						<ul style="list-style-type: none"> - планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания; - оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания; - разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; - принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; - методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; 		
5	Страны континентальным типом питания	с	2/0,05	-	Классификация стран по типу питания. Особенности питания в разных странах. Влияние климата, окружающей среды на питание населения стран. Зависимость питания от социально-экономического развития.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - основы организации деятельности предприятий питания; 	

					<p>- основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;</p> <p>- методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур;</p> <p>- специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p> <p>Уметь:</p> <p>- производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон;</p> <p>- выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников бизнеса, заинтересованных сторон;</p> <p>- проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;</p> <p>- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;</p> <p>- английским языком или другим</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>иностранном языке с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания; - управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания; - планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания; - оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания; - разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети
--	--	--	--	--	--

						<p>предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; - методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; 	
6	Страны, питающиеся дарами моря	2/0,05	-	Характеристика морепродуктов и их значение в питании человека. Польза морепродуктов в системе правильного питания .	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; - методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; - специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети 	Обзорная лекция

					<p>«Интернет».</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон;- выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников бизнеса, заинтересованных сторон;- проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;- английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания;- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;- теорию конфликтологии и психологии делового общения;- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>лояльности.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания;- управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания;- планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания;- оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания;- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания;- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания;- принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания;- методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания;	
--	--	--	--	--	---	--

					<ul style="list-style-type: none">- методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания;- основы организации деятельности предприятий питания;- основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций;- методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур;- специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон;- выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников бизнеса, заинтересованных сторон;- проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами;	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>- соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; - английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания; - управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания; - планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания; - оценивать эффективность внедрения инновационных технологий
--	--	--	--	--	---

					<p>организации и управления деятельностью предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию сети предприятий питания; - разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; - принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; - методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; 	
Итого за семестр		12/0,33	8/0,22			

5.4. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах
 Практические занятия учебным планом не предусмотрены.

5.5. Лабораторные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			офо	зфо
1.	География мировой индустрии питания	География мировой индустрии питания	6/0,16	1/0,021
2.	Типология стран по рациону питания	Типология стран по рациону питания	6/0,16	2/0,05
3.	Основные этапы развития мировой индустрии питания	Основные этапы развития мировой индустрии питания	6/0,16	2/0,05
4.	Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека	Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека	6/0,16	1/0,02
5.	Страны с континентальным типом питания	Страны с континентальным типом питания	6/0,16	1/0,02
6.	Страны, питающиеся дарами моря	Страны, питающиеся дарами моря	6/0,16	1/0,02
Итого за семестр			36/1	8/0,22

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.7. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1.	География мировой индустрии питания	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	9,95/0,27	15,3/2,55
2.	Типология стран по рациону питания	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	9,95/0,27	15,3/2,55
3.	Основные этапы развития мировой индустрии питания	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	9,95/0,27	15,3/2,55
4.	Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человек	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	9,95/0,27	15,3/2,55
5.	Страны с континентальным типом питания	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	9,95/0,27	15,3/2,55
6.	Страны, питающиеся дарами моря	Составление планов конспектов Подготовка докладов.	9,95/0,27	15,3/2,55

		докладов.		
	Итого за семестр		59,75/1,66	92/2,55

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

6.2 Литература для самостоятельной работы

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>.

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>.

3. ЭБС «Znanium.com» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>.

5. ЭБС «Znanium.com» Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>.

6. ЭБС «Znanium.com» Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: Инфра-М, 2013. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>.

7. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

7. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

ПКУВ-1	Стратегическое управление развитием предприятия питания
ПКУВ-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания
Б1.О.14	Оптимизация технологических процессов общественного питания
Б1.В.04	Нутрициология в индустрии питания
Б1.В.05	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01.01	Методология науки о питании
Б1.В.ДВ.01.02	Наука о продуктах питания
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания

Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика
Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.01	Производственная практика
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа 1
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Бизнес-планирование
ФТД.02	Управление качеством
ПКУВ-1.2	Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания
Б1.О.14	Оптимизация технологических процессов общественного питания
Б1.В.04	Нутрициология в индустрии питания
Б1.В.05	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01(П)	Технологическая практика
Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.01	Производственная практика
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа 1
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Бизнес-планирование
ФТД.02	Управление качеством
ПКУВ-1.3	Управление проектами и изменениями на предприятии питания
Б1.О.14	Оптимизация технологических процессов общественного питания
Б1.В.05	Инновационные виды обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.01.01	Методология науки о питании
Б1.В.ДВ.01.02	Наука о продуктах питания
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.01	Производственная практика
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа 1
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Бизнес-планирование
ФТД.02	Управление качеством
ПКУВ-2	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания
ПКУВ-2.1	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания

Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.01	Производственная практика
Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа 2
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Бизнес-планирование
ФТД.02	Управление качеством
ПКУВ-2.2	Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.01	Производственная практика
Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа 2
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Бизнес-планирование
ФТД.02	Управление качеством
ПКУВ-2.3	Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания
Б1.В.ДВ.03.01	Мировая индустрия питания
Б1.В.ДВ.03.02	Инновационный менеджмент
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б2.В.01	Производственная практика
Б2.В.01.02(Н)	Научно-исследовательская работа 2
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Бизнес-планирование
ФТД.02	Управление качеством

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПКУВ-1. Стратегическое управление развитием предприятия питания ПКУВ-1.1. ИД-1. Анализ и оценка деятельности предприятия питания					
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; - технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; - основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания. 	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к экзамену, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; - организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания; - осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка. 	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; - методиками стратегического и ситуационного 	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

<p>анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; - навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания. 					
ПКУВ-1.2. ИД-2. Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания					
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления. 	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи и цели развития предприятия питания; - формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания; - реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие; - проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания; - осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания; - разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания; 	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания; - выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон. 					
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - навыками выявления проблем развития предприятия; - методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания; - владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания. 	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1.3. ИД-3. Управление проектами и изменениями на предприятии питания					
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности. 	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания; - разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение 	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

<p>конкурентоспособности предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований; - осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи; - разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; - контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами. 					
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений. 	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	
<p>ПКУВ-2. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания ПКУВ-2.1. ИД-1. Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания</p>					
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания; - технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; - основы статистического моделирования и 	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных</p>

<p>прогнозирования результатов деятельности сети предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; - основы риск-менеджмента и антикризисного управления. 					знаний
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать систему мониторинга факторов внешней и внутренней среды сети предприятий питания; - определять задачи и цели развития сети предприятий питания; - формировать и реализовывать конкурентоспособные стратегии развития сети предприятий питания; - управлять процессом организационного проектирования сети предприятий питания; - выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и разрабатывать меры по их устранению; - формулировать задачи и цели развития сети предприятий питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон; - выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению; - осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции, и стратегии развития сети предприятий питания. 	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды; - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; - методами организационного проектирования сети 	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

<p>предприятий питания; - навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития сети предприятий питания;</p>					
ПКУВ-2.2. ИД-2. Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу					
<p>Знать: - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; - методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур; - специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний</p>
<p>Уметь: - производить выбор партнеров по бизнесу и заключение с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон; - выявлять, раскрывать и устранять конфликты интересов сети предприятий питания собственников бизнеса, заинтересованных сторон; - проводить встречи и переговоры с крупными потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; - соблюдать протокол деловых встреч и этикет с</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Учения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	

<p>учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.</p>					
<p>Владеть: - навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; - английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	
<p>ПКУВ-2.3. ИД-3. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания</p>					
<p>Знать: - международные нормативные правовые акты и законодательство РФ, регулирующие деятельность предприятий питания; - основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями; - теорию конфликтологии и психологии делового общения; - системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Вопросы к зачету, тестовые задания для проведения текущего контроля знаний, вопросы для контроля остаточных знаний</p>
<p>Уметь: - выявлять потребности в изменениях деятельности сети предприятий питания; - управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий, входящих в сеть предприятий питания; - планировать и управлять внедрением изменений в развитии сети предприятий питания; - оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью предприятий питания; - находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Учения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	

<p>развитию сети предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; - принимать стратегические решения по развитию сети предприятий питания в условиях неопределенности. 					
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; - методиками проведения изменений корпоративных норм и стандартов деятельности сети предприятий питания; - методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания; - навыками преодоления сопротивления коллектива сети предприятий питания внедрению изменений; - навыками работы с большим объемом информации. 	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3. Современные тенденции развития национальных кухонь.
4. Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.
6. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
8. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
10. Традиции национальной итальянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
11. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
12. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
13. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
14. Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
15. Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи.
16. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
17. Напитки в турецкой кухне.
18. Мучные блюда турецкой кухни.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.
2. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
3. Современные тенденции развития национальных кухонь.
4. Традиции российской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
5. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий национальных российской кухни.
6. Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
7. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
8. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
9. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
10. Традиции национальной итальянской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд.
11. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
12. Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
13. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
14. Восточная кухня и ее своеобразие. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.

15. Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи.
16. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
17. Напитки в турецкой кухне.
18. Мучные блюда турецкой кухни.

Примерный перечень вопросов к зачету

1. География мировой индустрии питания.
2. Типология стран по рациону питания.
3. Основные этапы развития мировой индустрии питания.
4. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека.
5. Страны с континентальным типом питания.
6. Страны, питающиеся дарами моря.
7. Страны-мясоеды.
8. Мировая индустрия питания: понятие, цели и классификация.
9. Характеристика ресторанов: структура управления, торговые и производственные помещения.
10. Подготовка к обслуживанию посетителей ресторана.
11. Обслуживание посетителей в ресторане. Обслуживание приемов и банкетов.
12. Организация услуг питания в кафе.
13. Предоставление услуг питания в бистро.
14. Организация работы бара.
15. Управленческая структура службы питания и ее основное функциональное назначение.
16. Планирование деятельности ресторанной службы гостиничных комплексов.
17. Классификация ресторанов.
18. Меню: определение, назначение, способы разработки.
19. Отличительные особенности ресторана при отеле от отдельно стоящего предприятия общественного питания.
20. Бары. Методика организации производственного процесса.
21. Барная документация: назначение, методика составления и правила использования.
22. Карта вин и напитков определение, назначение, способы разработки.
23. Банкетная служба. Правила формирования системы подчиненности. Перечень потребительских услуг. Значение данного департамента гостинично-ресторанного комплекса. Способы увеличения дохода.
24. Служба обслуживания в номерах. Перечень услуг. Правила обслуживания гостей отеля.
25. Правила производства и предоставления потенциальному клиентурному контингенту товаров и услуг ресторанного профиля.
26. Стандарты обслуживания в ресторане со шведским столом: правила формирования, основные отличительные особенности.
27. Шаги сервиса - определение, назначение, правила разработки и оформления (на примере внутригостиничного ресторана класса люкс). Способы внедрения в производственные процессы.
28. Оперативные показатели работы ресторанного хозяйства. Основные аспекты системы контроля. Правила составления и структуризации отчета о прибылях и убытках.
29. Функциональные задачи и должностные обязанности директора ресторанной службы гостиничного комплекса.
30. Цены и ценовая политика внутригостиничного ресторанного хозяйства. Сравнительная характеристика департамента «Еды и напитков» в гостиничных комплексах различных типов.
31. Современные тенденции развития внутриотельного ресторанного бизнеса.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Вариант контрольной работы выдается в соответствии с порядковым номером в списке обучающихся.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
3. ЭБС «Znanium.com.» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС «Znanium.com» Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
6. ЭБС «Znanium.com» Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: Инфра-М, 2013. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>
7. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб.пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с.
2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва : Академия, 2012. - 240 с.
3. Технология продукции общественного питания : учебник / А.И. Мглинец [и др.] ; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.
4. Похлебкин, В.В. История важнейших пищевых продуктов / В.В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2009. - 553 с.

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>.
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12>.
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> .

9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины «Мировая индустрия питания»

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Понятие обычаев в культуре питания разных народов с учётом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Кухня народов России	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-1.1.
Раздел 2. Кухня стран СНГ	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2,3
Раздел 3. Кухня европейских стран	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2,3
Раздел 4. Кухня азиатских и американских стран	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2,3

Учебно-методические материалы по практическим (семинарским) занятиям дисциплины
«Мировая индустрия питания»

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемы е компетенции
1. География мировой индустрии питания	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;
2. Типология стран по рациону питания	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1;
3. Основные этапы развития мировой индустрии питания	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3
4. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3
5. Страны с континентальным типом питания	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3

6. Страны, питающиеся дарами моря	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3
-----------------------------------	--	---	---	-----------------------

Учебно-методические материалы по практическим занятиям Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1. География мировой индустрии питания	География мировой индустрии питания	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
2. Типология стран по рациону питания	Типология стран по рациону питания	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
3. Основные этапы развития мировой индустрии питания	Основные этапы развития мировой индустрии питания	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
4. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание человека	Влияние природных и культурно-исторических условий на питание	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

	человека			
5. Страны с континентальным типом питания	Страны с континентальным типом питания	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
6. Страны, питающиеся дарами моря	Страны, питающиеся дарами моря	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Microsoft Office Word 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
Kaspersky Anti-virus 6/0	№ лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020
Adobe Reader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
ОС Windows 7 Профессиональная, Microsoft Corp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPS Office	Свободно распространяемое ПО

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (www.znanium.com).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 2-27	Специализированная мебель на 30 посадочных мест, проектор BENQ MP723 – 1 шт, экран настенный ScreenMedia Economy-P SPM-11101, компьютер, доска, учебно-наглядные пособия, справочники, специальная литература, таблицы и слайды по специальности, видеофильмы.	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Microsoft Office Word 2010. Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095. 2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020. 3. Adobe Reader 9. Бесплатно, 01.02.2019. 4. ОС Windows7 Профессиональная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный. 5. 7-zip.org. GNU LGPL. 6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2-42 а	Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература, специальная литература.	
Лаборатория производства кулинарной продукции 2-29	Лабораторное оборудование: 1. Мельница ЛЗМ 2. Сушильный шкаф ПЭ 4610 3. Стерилизатор паровой 4. Центрифуга лабораторная для молочной промышленности) 5. Сушильный шкаф СЭШ 3М 6. Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба 7. Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки) 8. Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины 9. Фотоэлектрический колориметр KF-77 10. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 11. Гигрометр психрометрический типа Вита 12. Весы электрические ВЛК-500* 13. pH-метры testo 206 14. Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен) 15. Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж. 16. Вытяжной шкаф	

	<p>17. Вытяжной зонт</p> <p>Бытовая техника:</p> <p>1. Блендер «Tefal»</p> <p>2. Соковыжималка «Polaris»</p> <p>3. Мясорубка «BOSCH»</p> <p>4. Мороженица «Saturn»</p> <p>5. Йогуртница «Brand»</p> <p>6. Весы настольные бытовые ВНБ-5</p> <p>7. Кухонные электронные весы «Atlant»</p> <p>8. Миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»</p>	
Помещения для самостоятельной работы		
<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)</p>	<p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <p>1. Microsoft Office Word 2010. Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095.</p> <p>2. Kaspersky Anti-virus 6/0. № лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020.</p> <p>3. Adobe Reader 9. Бесплатно, 01.02.2019.</p> <p>4. ОС Windows7 Профессиональная, Microsoft Corp. № 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный.</p> <p>5. 7-zip.org. GNU LGPL.</p> <p>6. Офисный пакет WPSOffice. Свободно распространяемое ПО.</p>
<p>Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</p>
Специальные помещения		
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 2-27</p>	<p>Специализированная мебель на 30 посадочных мест, проектор BENQ MP723 – 1 шт, экран настенный ScreenMedia Economy-P SPM-11101, компьютер, доска, учебно-наглядные пособия, справочники, специальная литература, таблицы и слайды по специальности, видеофильмы.</p>	<p>1. Соглашение (подписка) на программные продукты компании Microsoft для государственных образовательных учреждений (Microsoft Open Value Subscription Education Solutions Agreement № V8209819. Срок действия до 07.2018 г.). Пакет включает в себя весь спектр программ (операционные системы разного класса, СУБД, средства разработки, офисный пакет).</p> <p>2. Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0-160128-131746-407-72.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и</p>	<p>Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска, учебно-наглядные пособия, справочная литература,</p>	

<p>промежуточной аттестации 2-42 а</p> <p>Лаборатория производства кулинарной продукции 2-29</p>	<p>специальная литература.</p> <p>Лабораторное оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мельница ЛЗМ 2. Сушильный шкаф ПЭ 4610 3. Стерилизатор паровой 4. Центрифуга лабораторная для молочной промышленности) 5. Сушильный шкаф СЭШ 3М 6. Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба 7. Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки) 8. Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины 9. Фотоэлектрический колориметр КФ-77 10. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 11. Гигрометр психрометрический типа Вита 12. Весы электрические ВЛК-500* 13. рН-метры testo 206 14. Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен) 15. Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж. 16. Вытяжной шкаф 17. Вытяжной зонт <p>Бытовая техника:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Блендер «Tefal» 2. Соковыжималка «Polaris» 3. Мясорубка «BOSCH» 4. Мороженица «Saturn» 5. Йогуртница «Brand» 6. Весы настольные бытовые ВНБ-5 7. Кухонные электронные весы «Atlant» 8. Миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU» 	<p>Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Читальный зал имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест; оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы)</p>	<p>Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система на базе Linux; 2. Офисный пакет Open Office; 3. Графический пакет Gimp; 4. Векторный редактор Inkscape; <p>Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - №</p>

		лицензии 17Е0-160128-131746-407-72. Количество: 400 рабочих мест. Срок действия 1 год.
--	--	---

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе
за 20 / 20 учебный год**

В рабочую программу _____ Мировая индустрия питания _____
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

(номер направления)

вносятся следующие дополнения и изменения: