

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектная деятельность

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

Кострома 2023

Рабочая программа дисциплины «*Проектная деятельность*» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России № 1047 от 17.08.2020 г.;
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Иванова Ольга Владимировна, зав. кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.
Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.
Красавчикова Анна Павловна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.
Погорелова Мария Леонидовна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.
Костюкова Юлия Алексеевна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.
Замышляева Вероника Владимировна, доцент кафедры химии, к.т.н.

Рецензенты: Тодадзе Л.Т., директор ООО «Революция» г.Кострома

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности

Задачи дисциплины:

Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен принимать обоснованные решения на основе действующей нормативной базы в индустрии питания	ИД 1-ПК-1 Знает действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятия питания ИД 2-ПК-1 Умеет принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы в индустрии питания, при контроле за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг потребительского рынка и его сегментации
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах	ИД 4-ПК-4 Уметь организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг
ПК-7. Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов	ИД 1-ПК-7 Знать современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации ИД 3-ПК-7 Владеть навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов ИД 4-ПК-7 Уметь осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации

знать:

- действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятия питания;
- современные тенденции развития потребительского рынка, технологий, оборудования в индустрии питания.

уметь:

- принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы в индустрии питания;
- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации.

владеть:

- навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления, для очной и заочной форм обучения в 1-8 семестрах.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных и осваиваемых дисциплинах направления подготовки.

Данная дисциплина необходима для углубления знаний практической направленности, для качественного написания выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

4. Объем дисциплины

для очной формы обучения

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Для набора 2023г

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		1	2	3	4
Общая трудоемкость в зачетных единицах	7	2	3	1	1
Общая трудоемкость в часах	252	72	108	36	36
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	64	16	16	16	16
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	64	16	16	16	16
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	219,25	55,75	91,75	19,75	16
ИКР	4,75	0,25	0,25	0,25	4
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Зачет	Курс.проект

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	7	1	2	2	2
Общая трудоемкость в часах	252	36	72	72	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	106	16	32	30	28
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	106	16	32	30	28
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	141,25	19,75	36	41,75	43,75
ИКР	4,75	0,25	4	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Курс.проект	Зачет	Зачет

Для набора 2021, 2022г

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		5	6	7	8

		1	2	3	4
Общая трудоемкость в зачетных единицах	8	3	3	1	1
Общая трудоемкость в часах	288	108	108	36	36
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	64	16	16	16	16
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	64	16	16	16	16
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	219,25	91,75	91,75	19,75	16
ИКР	4,75	0,25	0,25	0,25	4
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Зачет	Курс.проект

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	7	1	2	2	2
Общая трудоемкость в часах	252	36	72	72	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	108	16	34	30	28
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	108	16	34	30	28
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	139,25	19,75	34	41,75	43,75
ИКР	4,75	0,25	4	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Курс.проект	Зачет	Зачет

4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Для набора 2023г

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		1	2	3	4
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	64	16	16	16	16
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Консультации	-	-	-	-	-
Зачет/зачеты	0,75	0,25	0,25	0,25	-
Экзамен/экзамены	-	-	-	-	-
Курсовые работы	-	-	-	-	-
Курсовые проекты	4				4
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Всего	68,75	16,25	16,25	16,25	20

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
----------------------	-------	---------	--	--	--

		5	6	7	8
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	106	16	32	30	28
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Консультации	-	-	-	-	-
Зачет/зачеты	0,75	0,25	-	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	-	-	-	-	-
Курсовые работы	-	-	-	-	-
Курсовые проекты	4	-	4	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Всего	110,75	48,25	36	30,25	28,25

Для набора 2021, 2022г

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		1	2	3	4
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	64	16	16	16	16
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Консультации	-	-	-	-	-
Зачет/зачеты	0,75	0,25	0,25	0,25	-
Экзамен/экзамены	-	-	-	-	-
Курсовые работы	-	-	-	-	-
Курсовые проекты	4				4
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Всего	68,75	16,25	16,25	16,25	20

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Лекции	-	-	-	-	-
Практические занятия	108	16	34	30	28
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Консультации	-	-	-	-	-
Зачет/зачеты	0,75	0,25	-	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	-	-	-	-	-
Курсовые работы	-	-	-	-	-
Курсовые проекты	4	-	4	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Всего	112,75	48,25	38	30,25	28,25

для заочной формы обучения

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Для набора 2023г

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		1	2	3	4
Общая трудоемкость в зачетных единицах	7	3	2	1	1

Общая трудоемкость в часах	252	108	72	36	36
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	10	4	2	2	2
Лекции	10	4	2	2	2
Практические занятия	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия	8	2	2	2	2
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	233	97,75+4	63,75 +4	27,75+4	27,75+4
ИКР	1	0,25	0,25	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Зачет	Зачет

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	7	1	2	2	2
Общая трудоемкость в часах	252	36	72	72	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	24	4	6	8	6
Лекции	4	2	-	2	-
Практические занятия	18	-	6	6	6
Лабораторные занятия	2	2	-	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	219,5	27,75+4	62	60	61,75+4
ИКР	8,5	0,25	4	4	0,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Курс.проект	Курс.проект	Зачет

Для набора 2021, 2022г

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		1	2	3	4
Общая трудоемкость в зачетных единицах	8	3	3	1	1
Общая трудоемкость в часах	288	108	108	36	36
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	10	4	2	2	2
Лекции	10	4	2	2	2
Практические занятия	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия	8	2	2	2	2
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	269	97,75+4	99,75 +4	27,75+4	27,75+4
ИКР	1	0,25	0,25	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Зачет	Зачет

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		5	6	7	8

Общая трудоемкость в зачетных единицах	7	1	2	2	2
Общая трудоемкость в часах	252	36	72	72	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	24	4	6	8	6
Лекции	4	2	-	2	-
Практические занятия	18	-	6	6	6
Лабораторные занятия	2	2	-	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	219,5	27,75+4	62	60	61,75+4
ИКР	8,5	0,25	4	4	0,25
Форма аттестации	промежуточной	Зачет	Курс.проект	Курс.проект	Зачет

4.2. Объем контактной работы на 1 обучающегося

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		1	2	3	4
Лекции	10	4	2	2	2
Практические занятия	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия	8	2	2	2	2
Консультации	-	-	-	-	-
Зачет/зачеты	1	0,25	0,25	0,25	0,25
Экзамен/экзамены	-	-	-	-	-
Курсовые работы	-	-	-	-	-
Курсовые проекты	-	-	-	-	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Всего	19	6,25	4,25	4,25	4,25

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		5	6	7	8
Лекции	4	2	-	2	-
Практические занятия	18	-	6	6	6
Лабораторные занятия	2	2	-	-	-
Консультации	-	-	-	-	-
Зачет/зачеты	0,5	0,25	-	-	0,25
Экзамен/экзамены	-	-	-	-	-
Курсовые работы	-	-	-	-	-
Курсовые проекты	8	-	4	4	-
Практическая подготовка	-	-	-	-	-
Всего	32,5	4,25	10	12	6,25

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план учебной дисциплины

очная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 1						
1	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	96		16		80
	Подготовка к зачету	11,75				11,75
	Итого за семестр	107,75		16		91,75
	ИКР	0,25				
	Всего	108				
Семестр 2						
	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	96		16		80
	Подготовка к зачету	11,75				11,75
	Итого за семестр	107,75		16		91,75
	ИКР	0,25				
	Всего	108				
Семестр 3						
2	Ответственное потребление и безопасность	26		16		10
	Подготовка к зачету	9,75				9,75
	Итого за семестр	35,75		16		19,75
	ИКР	0,25				
	Всего	36				
Семестр 4						
3	Инновации и дизайн-мышление в разработке проектов для индустрии питания и гостеприимства	26		16		10
	Подготовка к защите курсового проекта	6				6
	Итого за семестр	32		16		16
	ИКР	4				
	Всего	36				
Семестр 5						
4	Этикет в ресторанном бизнесе	26		16		10
	Подготовка к зачету	9,75				9,75
	Итого за семестр	35,75		16		19,75
	ИКР	0,25				
	Всего	36				
Семестр 6						
5	Разработка функциональных пищевых продуктов по традиционному и инновационному направлениям	62		34		28
	Подготовка к защите курсового проекта	6				6
	Итого за семестр	68		34		34
	ИКР	4				
	Всего	72				
Семестр 7						
6	Продвижение проектов в индустрии питания и гостеприимства	60		30		30
	Подготовка к зачету	11,75				11,75
	Итого за семестр	71,75		30		41,75

	ИКР	0,25			
	Всего	72			
Семестр 8					
7	Фирменный стиль	58		28	30
	Подготовка к зачету	13,75			13,75
	Итого за семестр	71,75		28	43,75
	ИКР	0,25			
	Всего	72			

заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 1						
1	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	103,75	4		2	97,75
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого за семестр	107,75	4		2	97,75+4
	ИКР	0,25				
	Всего	108				
Семестр 2						
1	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	103,75	2		2	99,75
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого за семестр	107,75	2		2	99,75+4
	ИКР	0,25				
	Всего	108				
Семестр 3						
2	Ответственное потребление и безопасность	31,75	2		2	27,75
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого за семестр	35,75	2		2	27,75+4
	ИКР	0,25				
	Всего	36				
Семестр 4						
3	Инновации и дизайн-мышление в разработке проектов для индустрии питания и гостеприимства	31,75	2		2	27,75
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого за семестр	35,75	2		2	27,75+4
	ИКР	4				
	Всего	36				
Семестр 5						
4	Этикет в ресторанном бизнесе	31,75	2		2	27,75
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого за семестр	35,75	2		2	27,75+4
	ИКР	0,25				
	Всего	36				
Семестр 6						
5	Разработка функциональных пищевых продуктов по традиционному и инновационному направлениям	56		6		50
	Подготовка к защите курсового проекта	12				12
	Итого за семестр	68		6		62

	ИКР	4				
	Всего	72				
Семестр 7						
6	Продвижение проектов в индустрии питания и гостеприимства	56	2	6		48
	Подготовка к защите курсового проекта	12				12
	Итого за семестр	68	2	6		60
	ИКР	0,25				
	Всего	72				
Семестр 8						
7	Фирменный стиль	67,75		6		61,75
	Подготовка к зачету	4				4
	Итого за семестр	71,75		6		61,75+4
	ИКР	0,25				
	Всего	72				

5.2. Содержание

1	<p>Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию <i>Основные понятия. Основные виды проектных исследований. Разработка презентации заведения общественного питания из числа ведущих на текущий момент. Разработка программы практического мероприятия (мастер-класс, квест, видеоролик) в рамках профессиональной ориентации направления. Разработка презентации собственного предприятия ресторанного бизнеса «Предприятие-мечта».</i></p>
2	<p>Ответственное потребление и безопасность <i>Основные понятия. Лабораторный анализ и контроль качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов на стадиях их изготовления, хранения, распространения и потребления.</i></p>
3	<p>Инновации и дизайн-мышление в разработке проектов для индустрии питания и гостеприимства <i>Инновация в различных сегментах и отраслях материальной и духовной сферы. Кастомизация. Этапы дизайн-мышления. Бенчмаркинг.</i></p>
4	<p>Этикет в ресторанном бизнесе <i>Культура обслуживания. Современные тенденции в сфере ресторанного бизнеса. Текстиль, столовая посуда и приборы для предприятий общественного питания.</i></p>
5	<p>Разработка функциональных пищевых продуктов по традиционному и инновационному направлениям <i>Основные понятия. Научные принципы производства функциональных продуктов. Региональное сырье при проектировании функционального пищевого продукта. Технология приготовления. Гликемический индекс и гликемическая нагрузка. КБЖУ. Витаминно-минеральный состав блюда или продукта. Работа с документами интеллектуальной собственности. Патентный поиск.</i></p>
6	<p>Продвижение проектов в индустрии питания и гостеприимства <i>Основные понятия. Маркетинговые исследования. Комплекс мер и рекомендаций по формированию рекламной политики и повышению конкурентоспособности предприятия на рынке. Бенчмаркинг. Дизайн-мышление.</i></p>
7	<p>Фирменный стиль <i>Основные понятия. Проектно-творческая деятельность в гостиничном и ресторанном сервисе. Концепции и принципы разработки фирменного стиля. Основы композиции, художественные стили и направления в дизайне объектов предметно-пространственной среды гостиниц и ресторанов. Основы колористики и влияние цвета на потребителя. Функциональность, комфорт и эстетическое восприятие обстановки заведения посе-</i></p>

	<i>тителями (освещение, акустика, климатические параметры помещения, удобством мебели и др.). Сохранение культурного наследия и национальные особенности в индустрии питания и гостеприимства. Гастрономические тренды и инновации. Современный интерьер гостиниц и ресторанов как весомое орудие в достижении коммерческого успеха.</i>
--	--

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

очная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
Семестр 1					
1	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	1. Разработать презентацию заведения общественного питания из числа ведущих на текущий момент. 2. Разработать программу практического мероприятия (мастер-класс, квест, видеоролик) в рамках профессиональной ориентации направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	80	7, Инф.-образов. ресурсы - 3	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к зачету		11,75		Зачет
	Итого за семестр		91,75		
Семестр 2					
1	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	1. Разработать программу практического мероприятия (мастер-класс, квест, видеоролик) в рамках профессиональной ориентации направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» 2. Разработать презентацию собственного предприятия ресторанного бизнеса «Предприятие-мечта».	80	7, Инф.-образов. ресурсы - 3	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к зачету		11,75		Зачет
	Итого за семестр		91,75		
Семестр 3					
2	Ответственное потребление и безопасность	Разработать процедуры выполнения физико-химического анализа пищевых продуктов и оценке качества изучаемых объектов по результатам собственных исследований.	10	2, 7, Инф.-образов. ресурсы - 1	Отчет по проектному исследованию, защита
	Подготовка к зачету		9,75		Зачет
	Итого за семестр		19,75		
Семестр 4					
3	Инновации и дизайн-мышление в	Изучить человеко-ориентированное проектирова-	10	5-11	Презентация, отчет, защита

	разработке проектов для индустрии питания и гостеприимства	ние в индустрии питания и гостеприимства. В качестве объекта исследования выбрать предприятие общественного питания и оценить его инновационный потенциал в условиях «Индустрии 4.0».			
	Подготовка к защите курсового проекта		6		Курсовой проект
	Итого за семестр		16		
Семестр 5					
4	Этикет в ресторанном бизнесе	Изучить организацию процесса обслуживания на предприятиях общественного питания на высоком культурном уровне, включающую эстетические составляющие процесса организации ресторанного сервиса: разработать эстетическую концепцию предприятия общественного питания с детальной проработкой оснащения предприятия общественного питания посудой, столовыми приборами и столовым бельем.	10	1, 7, 8, Инф.-образов. ресурсы - 1	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к зачету		9,75		Зачет
	Итого за семестр		19,75		
Семестр 6					
5	Разработка функциональных пищевых продуктов по традиционному и инновационному направлениям	1. Разработать обогащенный продукт на примере общеизвестного. 2. Разработать натуральный функциональный пищевой продукт из регионального сырья.	28	4, 7, Инф.-образов. ресурсы – 1-2	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к защите курсового проекта		6		Курсовой проект
	Итого за семестр		34		
Семестр 7					
6	Продвижение проектов в индустрии питания и гостеприимства	Изучить комплекс мероприятий по продвижению конкурентоспособного проекта в индустрии питания и гостеприимства. В качестве объекта выступают предприятия общественного питания. Разработать мероприятия по продвижению своего предприятия.	30	3, 7	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к зачету		11,75		Зачет
	Итого за семестр		41,75		
Семестр 8					
7	Фирменный стиль	Изучить гастрономические тренды и инновации в индустрии питания и гостеприимства, современный интерьер гостиниц и ресторанов. Разработать оригинальный проект и/или моделирование на основе	30	7-11	Презентация, отчет, защита

		полученных данных авторского видения в раскрытии поставленной проблематики (метод моделирования, методы дизайн-мышления).		
	Подготовка к зачету		13,75	Зачет
	Итого за семестр		43,75	

заочная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
Семестр 1					
1	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	1. Разработать презентацию заведения общественного питания из числа ведущих на текущий момент. 2. Разработать программу практического мероприятия (мастер-класс, квест, видеоролик) в рамках профессиональной ориентации направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	97,75	7, Инф.-образов. ресурсы - 3	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к зачету		4		Зачет
	Итого за семестр		97,75+4		
Семестр 2					
1	Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	1. Разработать программу практического мероприятия (мастер-класс, квест, видеоролик) в рамках профессиональной ориентации направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» 2. Разработать презентацию собственного предприятия ресторанного бизнеса «Предприятие-мечта».	99,75	7, Инф.-образов. ресурсы - 3	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к зачету		4		Зачет
	Итого за семестр		99,75+4		
Семестр 3					
2	Ответственное потребление и безопасность	Разработать процедуры выполнения физико-химического анализа пищевых продуктов и оценке качества изучаемых объектов по результатам собственных исследований.	27,75	2, 7, Инф.-образов. ресурсы - 1	Отчет по проектному исследованию, защита
	Подготовка к зачету		4		Зачет
	Итого за семестр		27,75+4		
Семестр 4					
3	Инновации и дизайн-мышление в разработке проектов для индустрии питания и гостеприим-	Изучить человеко-ориентированное проектирование в индустрии питания и гостеприимства. В качестве объекта исследования выбрать пред-	27,75	5-11	Презентация, отчет, защита

	ства	приятие общественного питания и оценить его инновационный потенциал в условиях «Индустрии 4.0».			
	Подготовка к зачету		4		Зачет
	Итого за семестр		27,75+4		
Семестр 5					
4	Этикет в ресторанном бизнесе	Изучить организацию процесса обслуживания на предприятиях общественного питания на высоком культурном уровне, включающую эстетические составляющие процесса организации ресторанного сервиса: разработать эстетическую концепцию предприятия общественного питания с детальной проработкой оснащения предприятия общественного питания посудой, столовыми приборами и столовым бельем	27,75	1, 7, 8, Инф.-образов. ресурсы - 1	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к зачету		4		Зачет
	Итого за семестр		27,75+4		
Семестр 6					
5	Разработка функциональных пищевых продуктов по традиционному и инновационному направлениям	3. Разработать обогащенный продукт на примере общеизвестного. 4. Разработать натуральный функциональный пищевой продукт из регионального сырья.	50	4, 7, Инф.-образов. ресурсы – 1-2	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к защите курсового проекта		12		Курсовой проект
	Итого за семестр		62		
Семестр 7					
6	Продвижение проектов в индустрии питания и гостеприимства	Изучить комплекс мероприятий по продвижению конкурентоспособного проекта в индустрии питания и гостеприимства. В качестве объекта выступают предприятия общественного питания. Разработать мероприятия по продвижению своего предприятия.	48	3, 7	Презентация, отчет, защита
	Подготовка к защите курсового проекта		12		Курсовой проект
	Итого за семестр		60		
Семестр 8					
7	Фирменный стиль	Изучить гастрономические тренды и инновации в индустрии питания и гостеприимства, современный интерьер гостиниц и ресторанов. Разработать оригинальный проект и/или моделирование на основе полученных данных авторского видения в раскрытии	61,75	7-11	Презентация, отчет, защита

		поставленной проблематики (метод моделирования, методы дизайн-мышления).			
	Подготовка к зачету		4		Зачет
	Итого за семестр		61,75+4		

6.2. Тематика и задания для практических занятий (примерная)

Раздел дисциплины	Задание
Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию (для очной формы обучения)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработать презентацию заведения общественного питания из числа ведущих на текущий момент. 2. Разработать программу практического мероприятия (мастер-класс, квест, видеоролик) в рамках профессиональной ориентации направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» 3. Разработать презентацию собственного предприятия ресторанного бизнеса «Предприятие-мечта».
Ответственное потребление и безопасность (для очной формы обучения)	Разработать процедуры выполнения физико-химического анализа пищевых продуктов и оценке качества изучаемых объектов по результатам собственных исследований.
Инновации и дизайн-мышление в разработке проектов для индустрии питания и гостеприимства (для очной формы обучения)	Выбрать предприятие общественного питания и оценить его инновационный потенциал в условиях «Индустрии 4.0».
Этикет в ресторанном бизнесе (для очной формы обучения)	Разработать эстетическую концепцию предприятия общественного питания с детальной проработкой оснащения предприятия общественного питания посудой, столовыми приборами и столовым бельем.
Разработка функциональных пищевых продуктов по традиционному и инновационному направлениям (для очной и заочной формы обучения)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработать обогащенный продукт на примере общеизвестного. 2. Разработать натуральный функциональный пищевой продукт из регионального сырья.
Продвижение проектов в индустрии питания и гостеприимства (для очной и заочной формы обучения)	Разработать мероприятия по продвижению своего предприятия
Фирменный стиль (для очной и заочной формы обучения)	Разработать оригинальный проект и/или моделирование на основе полученных данных авторского видения в раскрытии поставленной проблематики (метод моделирования, методы дизайн-мышления).

6.3. Тематика для лабораторных занятий (примерная) (для заочной формы обучения)

Раздел дисциплины	Задание
Основы проектной деятельности в рамках введения в профессию	<ol style="list-style-type: none"> 4. Разработать презентацию заведения общественного питания из числа ведущих на текущий момент. 5. Разработать программу практического мероприятия (мастер-класс, квест, видеоролик) в рамках профессиональной ориентации направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» 6. Разработать презентацию собственного предприятия ресторанного бизнеса «Предприятие-мечта».
Ответственное потребление и безопасность	Разработать процедуры выполнения физико-химического анализа пищевых продуктов и оценке качества изучаемых объектов по результатам собственных исследований.

Инновации и дизайн-мышление в разработке проектов для индустрии питания и гостеприимства	Выбрать предприятие общественного питания и оценить его инновационный потенциал в условиях «Индустрии 4.0».
Этикет в ресторанном бизнесе	Разработать эстетическую концепцию предприятия общественного питания с детальной проработкой оснащения предприятия общественного питания посудой, столовыми приборами и столовым бельем.

6.5. Темы курсовых работ (проектов) (примерные)

1. Совершенствование проекта *ресторана «Икра»* и оценка его инновационного потенциала в условиях Индустрии 4.0.
2. Проект *детского кафе* и оценка его инновационного потенциала в условиях «Индустрии 4.0».
3. Разработка функциональных пищевых продуктов по традиционному и инновационному направлениям» (на примере *овощного салата и пончиков из топинамбура*)
4. Продвижение проекта (*указать тип предприятия и его специализацию*) и оценка его конкурентоспособности в условиях Индустрии 4.0.
5. Проект (*указать тип предприятия и его специализацию*) и оценка его конкурентоспособности в условиях Индустрии 4.0.

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Наименование	Примечание
	Основная	
1	Баранов Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. – 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2020. – URL:	https://urait.ru/bcode/457044
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – Москва : ИНФРА-М, 2019. – 464 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – URL:	http://znanium.com/catalog/product/987302
3	Конкурентоспособность предприятия (фирмы) : учебное пособие / А. К. Александров [и др.] ; под общ. ред. В. М. Круглика. – Минск : Новое знание ; Москва : Инфра-М, 2020. – URL:	https://znanium.com/catalog/product/1045718
	Дополнительная	
4	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова. – СанктПетербург : ПрофиКС, 2003. – URL:	http://www.pln.ucoz.ru/bibliotera/povar/golunova_n.e-sbornik_receptur_bljud_i_kulinarizde.pdf
5	Виртуальный ускоренный курс по дизайн-мышлению. – URL:	https://dschool.stanford.edu/resources/a-virtual-crash-course-in-designthinking
6	Человеко-ориентированное проектирование.	https://usabilitylab.ru/services/glossarij/hcd
	Учебно-методическая	
7	Проектная деятельность : учебно-методическое пособие / О. В. Иванова, Т. А. Денисенко, А. П. Красавчикова, М. Л. Погорелова, Ю. А. Костюкова, В. В. Замышляева. – Кострома : Костромской государственный университет, 2022. – Электронные текстовые, граф. дан. (780 кб). 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) : цв.	ЭБ
	Периодические издания	

8	Ресторанные ведомости : бизнес-журнал : официальный сайт. – URL:	https://restoved.ru
9	Вы и Ваш ресторан : журнал / учредитель ЗАО «АО АРК ТОМПСОН» // Российская национальная библиотека : официальный сайт. – URL:	https://nlr.ru
10	HoReCa-magazine : ежедневный деловой интернет-журнал. – URL:	http://www.horeca.ru/about/magazine/
11	Ресторатор CHEF : научно-популярный гастрономический журнал. – . Ежемес. – Москва : НТА Эвент Медиа Групп. – URL:	https://restorator.chef.ru

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-образовательные ресурсы:

1. ГОСТы. Каталог. – URL: <https://internet-law.ru/gosts/>
2. Федеральный институт промышленной собственности. – URL: <https://fips.ru>
3. Рестораны Костромы // Tripadvisor : сайт. – URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g298482-Kostroma_Kostroma_Oblast_Central_Russia.html

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
Гл – 314 – компьютерный класс для проведения практических и лабораторных занятий, помещения для самостоятельной работы (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Монитор LCD 19`` ACEL AL191 BAS (1280*1024 8 ms silver-black) -7 шт. Системный блок ПК R-STYLE Proxima MC 833 Core Quad Q6600-7 шт. ПКОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ в к-те: Системный блок ПК R-Style Proxima MC 833 Core Quad Q6600 Монитор 19`` Acer V 193 -1 шт. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/Windows 8.1 64-bit); Проектор Aser P-series, переносной экран	

	Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 20 студентов), компьютерных столов 8 шт; стол, стул для преподавателя; доска передвижная и стационарная меловая.	
Гл – 208 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/;</p> <p>Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска.</p> <p>Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студентов); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
Лаборатория корпус "Е", ауд.516 Органическая химия, Высокомолекулярные соединения	<p>Лабораторные столы с подводкой электричества на 16 посадочных мест; Рабочее место преподавателя; Рабочая доска; Вытяжные шкафы – 8шт; Моечные столы с подводкой холодной и горячей воды; Плитки электрические Весы лабораторные ВЛ-210 -1шт; Сушильный шкаф; Водяная баня GFL-1002; Термоблок ПЭ-401029; Химическая лабораторная посуда; Комплект таблиц</p>	
Лаборатория корпус "Е", ауд.514 Органическая химия, Высокомолекулярные соединения, Органический синтез	<p>Весы лабораторные электронные ADAM-HCB 602H – 1 шт; Сушильный шкаф – 1 шт; Магнитная мешалка – 2шт; Вытяжные шкафы – 8шт; Лабораторные столы с подводкой воды и электричества на 16 посадочных мест; Термоблок ПЭ-4010 29 – 1 шт; Химическая лабораторная посуда; Комплект таблиц по химии; Рабочее место преподавателя; Рабочая доска</p>	
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется