

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.07.01 УПРАВЛЕНИЕ ОПЕРАЦИЯМИ
(MANAGEMENT OF OPERATIONS)

Организация кухонных процессов / Culinary Operations
Management

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль)

38.03.02.33 Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE

Форма обучения

очная

Год набора

2023

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

д-р тех.наук, Профессор, Губаненко Г.А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Организация кухонных процессов» является приобретение знаний и практических навыков, направленных на организацию рабочих мест и технологического процесса производства на предприятии индустрии питания, на выполнение требований санитарно-гигиенических требований, на обеспечение качества и безопасности выпускаемой продукции.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Организация кухонных процессов» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- использование нормативной и законодательной документации, регламентирующей вопросы организации производственных процессов с учетом требований безопасности, санитарии и гигиены;
- разработка технологической документации на продукцию предприятия индустрии питания;
- организация рабочих мест и технологического процесса производства в соответствии с производственной программой предприятия;
- использование санитарных и гигиенических требований организации производства пищевой продукции на предприятии индустрии питания;
- обеспечение безопасности выпускаемой продукции на предприятии индустрии питания на основе принципов ХАССП

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-2: Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий питания	
ПК-2.1: Устанавливает формы и методы контроля бизнес-процессов в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий общественного питания	Законодательную и нормативную документацию, регламентирующую производственный контроль на предприятии общественного питания. Формы, методы, виды производственного контроля технологических процессов на предприятии общественного питания, методы контроля качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции применять формы, методы производственного контроля технологических процессов на предприятии общественного питания, методы контроля качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции навыками использования форм, методов

	<p>производственного контроля технологических процессов на предприятии общественного питания, методов контроля качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p>
<p>ПК-3: Способен осуществлять функциональное управление в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий питания для обеспечения эффективной текущей деятельности</p>	
<p>ПК-3.1: Осуществляет организационную диагностику для оптимизации структуры управления в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий общественного питания</p>	<p>методы проведения организационной диагностики для оптимизации структуры управления подразделений предприятия общественного питания применять методы организационной диагностики для оптимизации структуры управления подразделений предприятия общественного питания навыками использования применять методов организационной диагностики для оптимизации структуры управления подразделений предприятия общественного питания</p>
<p>ПК-3.3: Осуществляет координацию процессов в специализированных (производственно-эксплуатационных) подразделениях (службах) предприятий общественного питания</p>	<p>нормативные требования к организации технологического процесса в подразделениях предприятия общественного питания в части планировки и размещения производственных и торговых помещений, оборудования, соблюдения поточности технологического процесса, организации рабочих мест, реализации производственной программы предприятия применять требования к организации технологического процесса в подразделениях предприятия общественного питания в части планировки и размещения производственных и торговых помещений, оборудования, поточности технологического процесса, организации рабочих мест, производственной программы предприятия навыками использования требований к организации технологического процесса в подразделениях предприятия общественного питания в части планировки и размещения производственных и торговых помещений, оборудования, поточности технологического процесса, организации рабочих мест, производственной программы предприятия</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: .

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Да	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Раздел 1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы организации производственных процессов									
	1. 1.1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы организации производственных процессов на предприятии питания	2							
	2. 1.1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы организации производственных процессов на предприятии питания			2					
	3. 1.1 Нормативная и законодательная документация, регламентирующая вопросы организации производственных процессов на предприятии питания							2	
	4. 1.2 Технологическая документация на продукцию индустрии питания	2							
	5. 1.2 Технологическая документация на продукцию индустрии питания							2	
	6. 1.2 Технологическая документация на продукцию индустрии питания			2					

2. Раздел 2 Организация рабочих мест и технологического процесса производства в соответствии с производственной								
1. 2.1 Организация работы заготовочных цехов, организация рабочих мест	2							
2. 2.1 Организация работы заготовочных цехов, организация рабочих мест			2					
3. 2.1 Организация работы заготовочных цехов, организация рабочих мест							4	
4. 2.2 Организация работы доготовочных цехов, организация рабочих мест	2							
5. 2.2 Организация работы доготовочных цехов, организация рабочих мест			2					
6. 2.2 Организация работы доготовочных цехов, организация рабочих мест							4	
7. 2.3 Организация работы кондитерского и мучного цехов, организация рабочих мест	2							
8. 2.3 Организация работы кондитерского и мучного цехов, организация рабочих мест			2					
9. 2.3 Организация работы кондитерского и мучного цехов, организация рабочих мест							4	
10. 2.4 Организация работы кулинарного цеха, организация рабочих мест	2							
11. 2.4 Организация работы кулинарного цеха, организация рабочих мест			2					
12. 2.4 Организация работы кулинарного цеха, организация рабочих мест							4	
3. Раздел 3 Санитарные и гигиенические требования организации производства пищевой продукции на предприятии								
1. 3.1 Требования к содержанию предприятия питания	2							
2. 3.1 Требования к содержанию предприятия питания							4	

3. 3.2 Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов			2					
4. 3.2 Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов							4	
5. 3.2 Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов			2					
6. 3.2 Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов							4	
4. Раздел 4 Обеспечение безопасности выпускаемой продукции на предприятии индустрии питания на основе принципов								
1. 4.1 Перекрестное загрязнение. Определение показателей безопасности пищевой продукции по ТР ТС 021/2011	2							
2. 4.1 Перекрестное загрязнение. Определение показателей безопасности пищевой продукции по ТР ТС 021/2011			2					
3. 4.1 Перекрестное загрязнение. Определение показателей безопасности пищевой продукции по ТР ТС 021/2011							2	
4. 4.2 Использование принципов ХАССП на предприятии питания	2							
5. 4.2 Использование принципов ХАССП на предприятии питания							2	
Всего	18		18				36	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Изосимова И. В., Сергачева О. М., Белоголовкина Е. А., Балябина Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие(Красноярск: КГТЭИ).
2. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания(Кемерово: КемГУ).
3. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал(СПб.: Профи).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Кабинеты для самостоятельной работы по дисциплине оснащены следующим программным обеспечением: Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсertificate 45676576 от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсertificate 43164214 от 06.12.2007, бессрочный; Kaspersky Endpoint Security 11.7.0.669 windows 10 pro для учебных заведений windows 7 professional

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.