

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

**Б1.В.01 Оптимизация технологических процессов
общественного питания**

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль)

**19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания**

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

доктор технических наук, профессор, Струпан Екатерина Анатольевна

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины – это переход отрасли общественного питания на рыночную модель экономического развития. Рыночные экономические реформы незначительно коснулись деятельности предприятий социального питания, сохранив во многом государственное регулирование, то коммерческие предприятия, обладая экономической свободой, имеют приоритетные возможности внедрения современных форм и методов хозяйствования.

1.2 Задачи изучения дисциплины

-рассмотрение основных положений построения технологического потока, технико-экономические предпосылки построения технологического потока, разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах, анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения;

-расширение структурных схем технологических потоков, особенности разработки многопредметных поточных линий, технико-экономическая эффективность вариантов, аттестация организационно-технического уровня производства предприятия

Разработанная рабочая программа соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования.

Основная цель изучения дисциплины – обеспечить объём знаний, отвечающих данной дисциплине в системе инженерно-технологического образования и формирования научного мировоззрения.

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
ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	
ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Современные методы исследований сырья и продукции питания. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции. Статистическую обработку результатов научных исследований. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции. Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности. Стратегическое планирование и прогнозирование предприятий общественного питания
ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	

<p>ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Деловой иностранный язык; высокотехнологичные производства в общественном питании; бизнес планирование предприятий питания; пищевую биотехнологию. Оптимизировать технологические процессы в общественном питании Теоретическими и практическими основами получения продуктов по-высшей пищевой ценности</p>
<p>ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>	
<p>ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>	<p>Знать математическое моделирование; бизнес планирование предприятий питания Оптимизировать технологические процессы в общественном питании Современной концепцией здорового питания; основами производства функциональных продуктов питания; практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>
<p>ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	
<p>ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	<p>Высокотехнологичные производства в общественном питании; историю и методологию науки о пище; основы производства функциональных продуктов питания. Оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. Анализом критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля.</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: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=9140>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		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. Промышленная технология- основа индустриализации общественного питания									
	1. Промышленная технология- основа индустриализации общественного питания			2					
	2. Методы и модели, понятия и определения технологического процесса в общественном питании. Необходимость системного исследования процессов и объектов в общественном питании							14	
2. Организацией централизованного производства полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукцией с									
	1. Организация централизованного производства полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукцией			2					
	2. Системно-структурный анализ технологических процессов в общественном питании							14	
3. Экономические положения и социальные предпосылки построения технологического потока; методика разработки									
	1. Экономические положения и социальные предпосылки построения технологического потока.			2					

2. Структурная схема кодирования предприятий общественного питания. Элементы технологического процесса производства в общественном питании. Моделирование обобщенных отношений различных технологических процессов в общественном питании							14	
4. Обоснование мощности проектируемой технологии, режимы работы предприятия								
1. Обоснование мощности проектируемой технологии, режимы работы предприятия			2					
2. Нормативно-справочная информация для проектирования технологических процессов.							14	
5. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения								
1. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции			2					
2. Параметрическая оптимизация. Структурная оптимизация. Анализ способов оптимизации, выбор критериев оптимизации. Расчет характеристик ПОП для его оптимизации. Структура процесса оптимизации расчетных ПОП							10	
3. Карты организационно-технических и экономических показателей предприятия. Сводная карта Карты организационно-технических и экономических показателей предприятия.							14	
6. Организация работы по аттестации организационно-технического уровня производства предприятия								
1. Организация работы по аттестации организационно-технического уровня производства предприятия			2					

2. График проведения аттестации организационно-технического уровня производства предприятия							14	
3. Оценка функционирования производственной системы.							14	
4. Автоматизация процесса проектирования ПОП. Моделирование технологических процессов ПОП. Автоматизация процесса проектирования технологических ПОП							15	
Всего			12				123	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Иванов А. А. Автоматизация технологических процессов и производств: учеб. пособие для вузов(Москва: Форум).
2. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных и высших учебных заведений(Москва: ИД Форум).
3. Позняковский В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник для вузов по направлениям подготовки 27.03.02 "Управление качеством"; 38.03.02 "Товароведение", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"(Москва: ИНФРА-М).
4. Ратушный А.С., Баранов Б. А., Шленская Т. В., Липатова Л. П., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"(Москва: Форум).
5. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: [учебное пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] (Новосибирск: НГТУ).
6. Струпан Е. А. Оптимизация технологических процессов общественного питания: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», по магистерской программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»](Красноярск: СФУ).

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. Комплект офисных приложений MS OFFICE
2. Средства просмотра Web - страниц

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

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>.
2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU.
3. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ.

4. Базы данных информационных ресурсов удаленного доступа: информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности. Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/ru
5. Федеральное государственное автономное научное учреждение «Центр информационных технологий и систем органов исполнительной власти». Режим доступа: <http://www.citis.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)

Материально-техническое обеспечение дисциплины предусматривает наличие специализированной аудитории для выполнения студентами практических работ по дисциплине.

- Ноутбук IRU Intro-3114L Combo
- Проектор BenQ MP 611C
- Видеодвойка Thomson 20CB.
- Телевизор Sony 25M1K
- DVD-проигрыватель BBK DV 31151
- Экран на треноге Draper Diplomat 213x213