

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

**док.техн.наук, профессор Г.А.  
Губаненко**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОПТИМИЗАЦИЯ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ  
ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.01 Оптимизация технологических процессов  
общественного питания

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и  
специальность организация общественного питания

Направленность  
(профиль)

магистерская программа 19 04 04 01 "Новые

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 19.04.04 Технология продукции и

организация общественного питания магистерская программа

19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и

сбалансированного питания"

очная форма обучения

год набора 2020

Программу  
составили

доктор технических наук, профессор, Струпан  
Екатерина Анатольевна

## 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

<b>ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</b>	
Уровень 1	Современные методы исследований сырья и продукции питания. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции.
Уровень 2	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

Уровень 1	Анализировать критические точки производства пищевой продукции и методов их контроля;
Уровень 2	действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; уметь обрабатывать результаты научных исследований.
Уровень 1	Информационными технологиями по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции.
Уровень 2	Стратегическим планированием и прогнозированием предприятий общественного питания.
<b>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</b>	
Уровень 1	Высокотехнологичные производства в общественном питании; историю и методологию науки о пище; основы производства функциональных продуктов питания.
Уровень 1	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.
Уровень 1	Анализом критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля.
<b>ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</b>	
Уровень 1	Деловой иностранный язык; высокотехнологичные производства в общественном питании; бизнес планирование предприятий питания; пищевую биотехнологию.
Уровень 1	Оптимизировать технологические процессы в общественном питании.
Уровень 1	Теоретическими и практическими основами получения продуктов по-вышенной пищевой ценности.
<b>ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</b>	
Уровень 1	Знать математическое моделирование; бизнес планирование предприятий питания
Уровень 1	Оптимизировать технологические процессы в общественном питании
Уровень 1	Современной концепцией здорового питания; основами производства функциональных продуктов питания; практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

#### 1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания

Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля

Оптимизация технологических процессов общественного питания

Проектирование предприятий питания

Стратегическое планирование и прогнозирование предприятий общественного питания

Современные методы исследований сырья и продукции питания

Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=9140>

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		1
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>4 (144)</b>	<b>4 (144)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,78 (28)</b>	<b>0,78 (28)</b>
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,78 (28)	0,78 (28)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,22 (80)</b>	<b>2,22 (80)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	<b>1 (36)</b>	<b>1 (36)</b>

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Промышленная технология-основа индустриализации и общественного питания	0	5	0	12	ОК-1
2	Организацией централизованного производства полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукцией с использованием имеющихся мощностей действующих заготовочных предприятий за счет реконструкции и их технического перевооружения	0	5	0	12	

3	Экономические и социальные предпосылки построения технологического потока; методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами	0	6	0	10	ПК-3
4	Обоснование мощности проектируемой технологии, режимы работы предприятия	0	4	0	8	ПК-17



5	Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; совершенствован ием организации труда и управления производством на базе широкого внедрения бригадных форм организации труда, совмещение профессий; достижением более высокого качества выпускаемой продукции, повышением интенсивности работы технологической линии	0	4	0	12	
6	Организация работы по аттестации организационно-технического уровня производства предприятия	0	4	0	26	ПК-21
Всего		0	28	0	80	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Промышленная технология- основа индустриализации общественного питания	5	2	0
2	2	Организация централизованного производства полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукцией	5	4	0
3	3	Экономические положения и социальные предпосылки построения технологического потока.	6	6	0
4	4	Обоснование мощности проектируемой технологии, режимы работы предприятия	4	4	0
5	5	Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции	4	6	0
6	6	Организация работы по аттестации организационно-технического уровня производства предприятия	4	6	0
Всего			28	28	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№	№	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	---	----------------------	---------------------

п/п	раздела дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

#### 4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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, 2015

#### 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

#### 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Иванов А. А.	Автоматизация технологических процессов и производств: учеб. пособие для вузов	Москва: Форум, 2015
Л1.2	Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных и высших учебных заведений	Москва: ИД Форум, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	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, 2016
Л2.2	Рагушный А.С., Баранов Б. А., Шленская Т. В., Липатова Л. П., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Рагушный А.С.	Технология продукции общественного питания: учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"	Москва: Форум, 2016
Л2.3	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, 2016
<b>6.3. Методические разработки</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	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, 2015

### **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Э1	Официальный сайт Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края	<a href="http://www.kraslib.ru">www.kraslib.ru</a>
Э2	Официальный сайт СФУ	<a href="http://www.sfu-kras.ru">www.sfu-kras.ru</a>
Э3	Университетская электронная библиотека Infolio	<a href="http://www.infoliolib.info/">http://www.infoliolib.info/</a>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» изучается студентами направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания по магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания, очной форме обучения на первом курсе в первом учебном модуле. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзамен.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении лабораторных работ: проведению занятий с использованием интерактивной технологии case study, «метод проектов», организация дискуссий.

Во время лабораторных занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита рефератов по тематике дисциплины, подготовка и участие к ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лабораторных занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.4	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	<input type="checkbox"/> Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a> ;
9.2.2	<input type="checkbox"/> Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства – Москва [2010]. – Режим доступа: <a href="http://mir-restoratora.ru/">http://mir-restoratora.ru/</a> ;
9.2.3	<input type="checkbox"/> Спецпроект ТОП-100 [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии питания – Москва, [2005]. – Режим доступа: <a href="http://www.restoranoff.ru/">http://www.restoranoff.ru/</a> ;
9.2.4	<input type="checkbox"/> Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания– Москва [2007]. – Режим доступа: <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a> ;
9.2.5	<input type="checkbox"/> Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/online/">http://www.consultant.ru/online/</a> ;
9.2.6	<input type="checkbox"/> Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания – Красноярск [2003].–Режим доступа: <a href="http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/">http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/</a> ;
9.2.7	<input type="checkbox"/> Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <a href="http://www.cntd.ru/">http://www.cntd.ru/</a> .

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

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебнонаглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 2-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консуль-таций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-05 кабинет проектирования предприя-тий общественного питания

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

3. Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

4. Зал нормативной литературы и специаль-ных наук отдела об-служивания по торгово - эконо-мическим наукам научной библио-теки библиотечно - издательского комплек-са Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персо-нальный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компью-тера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сбо-ре ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для счи-тывания штрихкодов - 2 шт.