

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

технологии и организации

общественного питания

наименование кафедры

Т.Л.Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

технологии и организации

общественного питания

наименование кафедры

Т.Л.Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

институт, реализующий дисциплину

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

Дисциплина Б1.В.ОД.2 Оптимизация технологических процессов
общественного питания

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции
и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.04.04.01 Новые пищевые продукты
для рационального и сбалансированного питания

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Е.А.Струпан



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

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

В ходе изучения курса по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания» решаются следующие задачи:

-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 дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования по направлению 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, для очной формы обучения.

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:

- Способность к абстрактному мышлению, анализу и синтезу (ОК-1). В результате освоения компетенции студент должен:

Знать:

Современные методы исследований сырья и продукции питания. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции. Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности.

Уметь:

Анализировать критические точки производства пищевой продукции и методов их контроля; действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этническую ответственность за принятые решения; уметь обрабатывать результаты научных исследований.

Владеть:

Информационными технологиями по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции. Стратегическим планированием и прогнозированием предприятий общественного питания.

- Способность 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 (ПК-3). В результате освоения компетенции студент должен:

Знать:

Высокотехнологичные производства в общественном питании; историю и методологию науки о пище; основы производства функциональных продуктов питания.

Уметь:

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.

Владеть:

Анализом критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля.

- Способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-17). В результате освоения компетенции студент должен:

Знать:

Деловой иностранный язык; высокотехнологичные производства в общественном питании; бизнес планирование предприятий питания; пищевую биотехнологию.

Уметь:

Оптимизировать технологические процессы в общественном питании.

Владеть:

Теоретическими и практическими основами получения продуктов повышенной пищевой ценности.

- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качества продукции и услуг (ПК-21). В результате освоения компетенции студент должен:

Знать:

Знать математическое моделирование; бизнес планирование предприятий питания

Уметь:

Оптимизировать технологические процессы в общественном питании

Владеть:

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

Курс «Оптимизация технологических процессов общественного питания» является обязательной дисциплиной вариативной части Б1.В.ОД.2 магистерской подготовки в профессиональной подготовке студентов 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, для очной формы обучения.

Знания по дисциплине базируются на изучении предшествующих данному курсу дисциплин:

- Проектирование предприятий общественного питания
- Статистическая обработка результатов научных исследований,
- Современные методы исследований сырья и продукции питания.

Полученные в рамках дисциплины компетенции служат основой при освоении дисциплин:

- Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» предусмотрено применение следующих образовательных технологий: практических (в форме семинара) занятий, самостоятельная работа студентов в форме написания и защиты рефератов по тематике дисциплины, консультации преподавателя и подготовка к участию в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы.

Вид промежуточной аттестации - экзамен

Дисциплина реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		1	2	3	4
Общая трудоемкость дисциплины	4 ЗЕТ (144)	4 ЗЕТ (144)			
Контактная работа с преподавателем:	1,0 ЗЕТ (36)	1,0 ЗЕТ (36)			
занятия лекционного типа					
занятия семинарского типа	1,0 ЗЕТ (36)	1,0 ЗЕТ (36)			
в том числе: семинары					
практические занятия	1,0 ЗЕТ (36)	1,0 ЗЕТ (36)			
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	2 ЗЕТ (72)	2 ЗЕТ (72)			
изучение теоретического курса (ТО)	2 ЗЕТ (72)	2 ЗЕТ (72)			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	1 ЗЕТ (36) экзамен	1 ЗЕТ (36) экзамен			

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 общественного питания		4		6	ОК-1
2	Промышленная технология: назначение, состав, функции		2		6	ОК-1
3	Эволюция промышленной технологии		2		6	ПК-17
4	Основные положения построения технологического потока		4		6	ПК-3
5	Основные понятия системного подхода		2		6	ПК-3
6	Строение предприятия как системы		2		6	ПК-21
7	Технологическая система как объект проектирования		4		6	ПК-21
8	Интенсификация технологической системы: цели, факторы,		2		6	ПК-21
9	Техническая подготовка производства		4		6	ПК-3
10	Постановка продукции на производство		4		6	ПК-21
11	Конструктивные и технологические предпосылки		2		6	ПК-21
12	Технико-экономические предпосылки построения технологического потока		2		6	ПК-17
	Итого		36		72	

3.2 Занятия лекционного типа

Занятия лекционного типа в рамках реализации данной дисциплины учебным планом не предусмотрены.

3.3 Занятия семинарского типа

(названия тем - одинаковое, содержание -авторское)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	2	3	4	5
1	Промышленная технология основа индустриализации общественного питания	Промышленная технология основа индустриализации общественного питания	4	4
2	Промышленная технология: назначение, состав, функции	Промышленная технология: назначение, состав, функции	2	2
3	Эволюция промышленной технологии	Эволюция промышленной технологии	2	2

4	Основные положения построения технологического потока	Основные положения построения технологического потока	4	4
5	Основные понятия системного подхода	Основные понятия системного подхода	2	2
6	Строение предприятия как системы	Строение предприятия как системы	2	2
7	Технологическая система как объект проектирования	Технологическая система как объект проектирования	4	4
8	Интенсификация технологической системы: цели, факторы, критерии	Интенсификация технологической системы: цели, факторы, критерии	2	2
9	Техническая подготовка производства	Техническая подготовка производства	4	4
10	Постановка продукции на производство	Постановка продукции на производство	4	4
11	Конструктивные и технологические предпосылки	Конструктивные и технологические предпосылки	2	2
12	Технико-экономические предпосылки построения технологического потока	Технико-экономические предпосылки построения технологического потока	2	2
	Итого		36	36

3.2 Лабораторные занятия

Лабораторные занятия в рамках реализации данной дисциплины учебным планом не предусмотрены.

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

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов обучающихся по направлению 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, для очной формы обучения изложены в приложении А к рабочей программе.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации (экзамен) для студентов 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, для очной формы обучения изложены в приложении А к рабочей программе.

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

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Оптимизация технологических процессов общественного питания [Электронный ресурс] : 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»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. Е. А. Струпан.- Красноярск : СФУ, 2015 (Введено оглавление). Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-431268657.exe>
2. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; ред. А. С. Ратушный.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=520513>
3. Иванов, А. А. Автоматизация технологических процессов и производств [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. А. Иванов.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 223 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473074>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Текст] : [учебное пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=548142>.
2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 27.03.02 "Управление качеством"; 38.03.02 "Товароведение", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / под общ. ред. В. М. Позняковский .- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 335 с.
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов.- Москва : ИД Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>

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

1. Указ Президента Российской Федерации № 120 от 30 января 2010 г. "Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации".
2. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.).

3. Федеральный Закон № 2300-1 от 7.02.1992 "О защите прав потребителей".
4. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 (ред. от 30.06.2003) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (принят ГД ФС РФ 12.03.1999).
5. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (принят ГД ФС РФ 01.12.2000 г.).
6. СанПиН 2.3.2.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий".
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2),
8. СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).
9. СанПиН 2.3.2.1153-02 "Дополнения № 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 от 20.08.2002 "Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
11. Национальный стандарт ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
12. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
13. Постановление Роспотребнадзора РФ № 36 от 20.05.2009 "О надзоре за биологически активными добавками к пище (БАД)".
14. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 01/1867-0-32 от 11.02.2010 "Об обогащении микронутриентами пищевых продуктов, в том числе массовых сортов хлеба".
15. Гигиенические критерии и нормативы: <http://www.tehdoc.ru/hygiene.htm>
16. Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: <http://www.infoliolib.info/>

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 практических занятий: проведению занятий с использованием интерактивной технологии case study, «метод проектов», организация дискуссий.

Во время практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, опроса по пройденному материалу, как в устной, так и в письменной форме, заслушивание докладов, просмотр презентаций 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 в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

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

Методические указания для студентов на направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль 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 изложены в приложении В к рабочей программе.

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

– Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;

- 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 <http://bik.sfu-kras.ru/>;
- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ. – Режим доступа <http://diss.rsl.ru/>;
- 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](http://www1.fips.ru/wps/wcm/connect/content_ru/ru;);
- Федеральное государственное автономное научное учреждение «Центр информационных технологий и систем органов исполнительной власти». Режим доступа: <http://www.citis.ru>;
- Портал ресторанный, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства – Москва [2010]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>;
- Спецпроект ТОП-100 [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии питания – Москва, [2005]. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/>;
- Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания – Москва [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>;
- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>;
- Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания – Красноярск [2003]. – Режим доступа: <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/>;
- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные 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.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий 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
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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acop
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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acop
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROS-COM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet

	1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный SIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.
--	--

Приложение А

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

курс	семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1	ОК-1, способность к абстрактному мышлению, анализу и синтезу	<p>Знать: Современные методы исследований сырья и продукции питания. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции. Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности.</p> <p>Уметь: анализировать критические точки производства пищевой продукции и методов их контроля; действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этническую ответственность за принятые решения; уметь обрабатывать результаты научных исследований.</p> <p>Владеть: Информационными технологиями по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции. Стратегическим планированием и прогнозированием предприятий общественного питания.</p>	<p>Перечень вопросов для промежуточной аттестации студентов по дисциплине (экзамен).</p> <p>В рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита рефератов по тематике дисциплины</p>
1	1	ПК-3, способность 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	<p>Знать: Высокотехнологичные производства в общественном питании; историю и методологию науки о пище; основы производства функциональных продуктов питания.</p> <p>Уметь: 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>Владеть: анализом критических</p>	<p>Перечень вопросов для промежуточной аттестации студентов по дисциплине (экзамен).</p> <p>В рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита рефератов по тематике дисциплины</p>

		анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	точек производства пищевой продукции и методы их контроля	
1	1	ПК-17, способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать : Деловой иностранный язык; высокотехнологичные производства в общественном питании; бизнес планирование предприятий питания; пищевую биотехнологию. Уметь: Оптимизировать технологические процессы в общественном питании Владеть: Теоретическими и практическими основами получения продуктов повышенной пищевой ценности.	Перечень вопросов для промежуточной аттестации студентов по дисциплине (экзамен). В рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита рефератов по тематике дисциплины
1	1	ПК-21, способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качества продукции и услуг	Знать: Знать математическое моделирование; бизнес планирование предприятий питания Уметь: Оптимизировать технологические процессы в общественном питании Владеть: Современной концепцией здорового питания; основами производства функциональных продуктов питания; практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Перечень вопросов для промежуточной аттестации студентов по дисциплине (экзамен). В рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита рефератов по тематике дисциплины

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки владений, умений, знаний, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы с описанием шкал оценивания и методическими материалами, определяющими процедуру оценивания

2.1 Перечень вопросов для промежуточной аттестации (Экзамен)

Раздел 1. Промышленная технология - основа индустриализации общественного питания

- 1.1 Основные исторические этапы индустриализации общественного питания
- 1.2. Промышленная технология: назначение ,состав, функции
- 1.3.Эволюция промышленной технологии

Раздел 2 Основные положения построения технологического потока

2.1 Методологические основы

2.1.1 Основные понятия системного подхода

2.1.2 Строение предприятия питания как системы

2.1.3 Технологическая система как объект проектирования

2.2 Экономические положения и социальные предпосылки построения технологического потока

Раздел 3 Технико-экономические предпосылки построения технологического потока

3.1 Обработка исходных данных при проектировании

3.2 Разработка производственной программы

3.3 Анализ технологических процессов

3.4 Обоснование и выбор оборудования

3.5 Построение структурных схем технологических потоков

Раздел 4 Разработка технологического потока в пространстве и во времени

4.1 Разработка технологической схемы

4.2 Разработка участков технологического потока

4.3 Технико-экономическая эффективность вариантов

Раздел 5 Функционирование технологии как системы

5.1 Оценка функционирования производственной системы.

5.2 Пути совершенствования промышленной технологии

5.3 Повышение интенсивности работы технологической линии

5.4 Переход от технологических операций низшего порядка к операции высшего порядка

Критерии оценки:

«**Зачтено**» ставится если дан ответ на поставленный вопрос: показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения; раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и т.д.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенный и несущественные моменты материала.

«**Незачтено**» ставится если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в изложении теоретического материала, в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

2.2 Примерная тематика рефератов

Работа над рефератом является продолжением учебного процесса по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного пита-

ния» и относится к самостоятельной работе студентов. Студенты при выполнении реферативной работы глубоко изучают отдельные разделы курса, учатся самостоятельно работать с литературой и информационными сайтами Internet, а также систематизировать, анализировать, обобщать данные. Студент также должен уметь защитить свою реферативную работу на практическом занятии, индивидуально преподавателю или, в случае положительного конкурсного отбора – на межвузовской студенческой конференции.

1. Организация централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий на основе максимального использования имеющихся мощностей действующих заготовочных предприятий.
2. Создание мощностей заготовочных предприятий на основе разработок новых прогрессивных технологий, нового оборудования с использованием функциональных емкостей и контейнеров при перевозке
3. Эволюция промышленной технологии
4. Технологическая система как объект проектирования.
5. Маркетинговые исследования кондитерских изделий в г. Красноярске
6. Производственные мощности пищевых предприятий и потребность населения в их продукции
7. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения
8. Структурные схемы и классификация поточных линий
9. Особенности разработки многопредметных поточных линий.
10. Анализ рецептур и разработка технологического ряда изделий
11. Техничко-экономические предпосылки построения стадийных
12. Разработка технологического потока в пространстве и во времени
13. Построение циклограммы работы оборудования на участке очистки картофеля
14. Категории уровня прогрессивности предприятия
15. Оценка функционирования производственной системы

Критерии оценки:

Оценка	Критерии
«Отлично»	<p>1) Содержание ответа в целом соответствует теме задания. В ответе отражены все дидактические единицы, предусмотренные заданием. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют фактические ошибки.</p> <p>2) Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано из-</p>

	<p>лагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>3) Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>4) Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений</p>
«Хорошо»	<p>1) Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>2) Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения. Изложение отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>3) Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>4) Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений</p>
«Удовлетворительно»	1) Содержание ответа в целом соответствует теме

	<p>задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>2) Продемонстрировано достаточное владение понятийно- терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>3) Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа разорваны логически, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>4) Текст ответа примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления</p>
«Неудовлетворительно»	<p>1) Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>2) Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>3) Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена</p>

	<p>логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный.</p> <p>4) Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 6 и более орфографических ошибок. Работа выполнена не аккуратно, встречаются помарки и исправления</p>
--	---