

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

## КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Дисциплина 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по магистерской программе

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01 « Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания для всех форм обучения

код и наименование направленности (профиля)

Квалификация (степень-магистр)

Красноярск 2017 г

## **ВВЕДЕНИЕ**

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» соответствует Федеральному государственному автономному образовательному стандарту высшего 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 заочной формы обучения.

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

Выполнение контрольной работы по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания» предусмотрено учебным планом и графиком специальности 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 заочной формы обучения.

В методических указаниях к выполнению контрольных работ представлена методика выполнения контрольных работ.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

В соответствии с учебным планом, утвержденным специальности 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 заочной формы обучения студенты должны овладеть теоретическими знаниями, умениями и навыками практической работы в полном объеме по темам, предусмотренным программой.

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, контрольных работ, 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.

В процессе изучения теоретического и практического материала по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания» студенты выполняют контрольную работу. Контрольная работа выполняется в первом семестре первого курса.

Контрольная работа должна быть выполнена в сроки установленные учебным планом и графиком.

Ответы на вопросы контрольного задания должны быть полными и исчерпывающими. Материал необходимо раскрывать разборчиво, без сокращений, подробно, для ответа на практический вопрос необходимо использовать нормативно-техническую документацию.

Выполняя работу, следует пользоваться основной и дополнительной литературой.

В конце контрольной работы обязательно указывается библиографический список литературы. Вид промежуточной аттестации – экзамен. Дисциплина реализуется на русском языке.

**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 контрольной работы**

### **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 Техничко-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 Техничко -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

## Комплект заданий для контрольной работы

### Вариант 1

1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания
2. Промышленная технология: назначение, состав, функции
3. Эволюция промышленной технологии

### Вариант 2

1. Методологические основы
2. Основные понятия системного подхода
3. Строение предприятия питания как системы

### Вариант 3

1. Технологическая система как объект проектирования
2. Экономические положения и социальные предпосылки построения технологического потока
3. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами.

### Вариант 4

1. Обработка исходных данных при проектировании
2. Обоснование мощности проектируемой технологии
3. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения

### Вариант 5

1. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах
2. Анализ технологических процессов
3. Анализ технологических операций

### Вариант 6

1. Способы выполнения технологических процессов
2. Определение производительности стадийных процессов
3. Выбор типа и необходимого количества оборудования

### Вариант 7

1. Обоснование и выбор оборудования
2. Построение структурных схем технологических потоков
3. Основные принципы построения структурных схем.

### Вариант 8

1. Особенности разработки многопредметных поточных линий
2. Анализ рецептур и разработка технологического ряда изделий
3. Выбор технологического оборудования

### Вариант 9

1. Особенность конструкции многопредметной линии
2. Методика разработки поточной линии
3. Техничко-экономические предпосылки построения технологического потока.

### Вариант 10

1. Разработка технологического потока в пространстве и во времени.

2.Разработка технологической схемы

3. Расчет технологических участков

Вариант 11

1.Участок хранения и подготовки сырья

2. Компоновка технологической линий

3. Технологическая и экономическая оценка вариантов

Вариант 12

1.Функционирование технологии как системы

2.Аттестация организационно- технического уровня производства

3.Категории уровня прогрессивности предприятия

Вариант 13

1.Оценка функционирования производственной системы

2.Аттестация уровня технологии производства

3. Аттестация технического уровня производства

Вариант 14

1.Аттестация уровня способа доставки и отгрузки товара

2. Техничко -экономическая эффективность вариантов

3. Функционирование технологии как системы

Вариант 15

1.Аттестация уровня качества продукции

2. Пути совершенствования промышленной технологии

3. Повышение интенсивности работы технологической линии

Вариант 16

1.Переход от технологических операций низшего порядка к операции высшего порядка

2.Алгоритм программы оценки организационно-технического уровня производства

3.Оценка и анализ организационно-технического уровня производства предприятия

Вариант 17

1.Пути совершенствования промышленной технологии

2.Повышение интенсивности работы технологической линии

3.Переход от технологической операции низшего порядка к операциям высшего порядка

Вариант 18

1.Повышение эффективности функционирования технологической линии

2.Разработка технологических линий с параметрическим рядом производительности

3.Организация работы по аттестации организационно-технического уровня производства предприятия

Вариант 19

1.Составить акт аттестации организационно-технического уровня производства

2.Составить акты организационно-технических и экономических показателей предприятия

3. Составить схемы попарного сопоставления альтернативных вариантов технических решений

### Вариант 20

1. Составление рецептов применительно к поточному производству

2. Составить схему разработки технологического ряда изделий

3. Составить компоновку структурных схем поточной линии производства мучных изделий

## **2.2 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 Структура 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:***

#### Критерии оценок ответа при проведении экзамена:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); 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 существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотна.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотна.

## **2.3 Примерная тематика рефератов**

Работа над рефератом является продолжением учебного процесса по дисциплине «Оптимизация технологических процессов общественного питания» и относится к самостоятельной работе студентов и выполняется в виде контрольной работы. 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 рецептов и разработка технологического ряда изделий
- 11.Технико-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

#### **2.4 Методические рекомендации по проведению контрольных работ:**

Контрольная работа выполняется индивидуально студентом. При написании контрольной работы, студент активно изучает нормативную, специальную, периодическую литературу, получает возможность шире использовать справочные материалы. Выбор варианта контрольной работы определяется следующим образом: к последней цифре зачетной книжки прибавляется цифра 1.

Основными требованиями к стилю и характеру изложения контрольной работы являются: краткость изложения - не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными; логичность изложения - при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно; четкость изложения - при изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики; использование специальной терминологии, позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал; использование безличного наклонения - не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»); грамотность изложения. Контрольная работа выполняется студентом в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и

оформлению документов учебной деятельности». Контрольная работа должна быть выполнена в установленные учебным графиком сроки и представлена на кафедру технологии и организации общественного питания до начала очередной сессии для регистрации и передачи преподавателю. Объем контрольной работы должен составлять 11-15 листов (формата А4). В конце работы необходимо оставлять 1 чистый лист для рецензии преподавателя. Преподаватель проверяет, отмечает ошибки, недостатки, допускает контрольную работу к защите или возвращает студенту на доработку. Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией. Защищенная контрольная работа остается на кафедре и хранится в соответствии с требованиями номенклатуры дел. Порядок изложения контрольной работы: титульный лист; содержание варианта контрольной работы с указанием номера варианта; текст, последовательно раскрывающий 1-3 вопросы контрольной работы; список использованных источников.

**3 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>

#### **4 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/>