

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1.Б.02 Оптимизация технологических процессов общественного питания**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания**

**Квалификация выпускника магистр**

**Форма обучения заочная**

**1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» являются:

- получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов производства питания, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятия питания;
- получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания;
- получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» относится к базовой части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-2	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
ПК-1; ПК-2; ПК-6	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-21; ПК-22	Научно-исследовательская работа
ПК-15	Экономика и управление на предприятиях общественного питания
ОПК-4	Программа (академического) бакалавриата

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-20; ПК-21; ПК-22	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

### 3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Организовывать документооборот на предприятии питания	Этап 1: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками документооборота на предприятии
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); Этап 2: Роль и сущность инновационного развития производства	Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса; Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Этап 1: функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); оптимизацию технологических процессов производства; Этап 2: Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.	Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания. Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;	Этап 1: Навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности; Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и	Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная).	Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания; Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности	Этап 1: Навыками в области управления процессами продаж Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

определять приоритеты в области управления процессами продаж	Этап 2: Проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания.	потенциальных потребителей продукции;	
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); Этап 2: Роль и сущность инновационного развития производства	Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса; Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания,	Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов

<p>позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p>	<p>Организация контроля качества на предприятиях общественного питания Этап 2: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания</p>	<p>исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания</p>
<p>ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>	<p>Этап 1: Базис современных компьютерных технологий; Этап 2: Базис математического моделирования в области организации предприятий общественного питания</p>	<p>Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания</p>	<p>Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>
<p>ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания</p>	<p>Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания</p>	<p>Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий</p>

#### 4 Объем дисциплины

Объем дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 3	
				КР	СР
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1	Лекции (Л)	4		4	
2	Лабораторные работы (ЛР)	10		10	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		40		40
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		52		52
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	x	x	зачет	
13	Всего	16	92	16	92

## 5 Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания»**

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	проектированное	рефераты (эссе)	индивидуальные	самостоятельное	подготовка к	промежуточная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	потенциальных потребителей продукции предприятий. Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания												
2.	<b>Раздел 2</b> Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания	2	2	4							20	26	
2.1.	<b>Тема 5</b> Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания. Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации	2	2							20	26		ПК-14, ПК-15
2.2	<b>Тема 6</b> Современные методы контроля качества продукции. Классификация.	2		2									ПК-14, ПК-15 ПК-16
2.3	<b>Тема 7</b> Практическое применение методов контроля качества на предприятиях общественного питания	2		2									
3.	<b>Контактная работа</b>	2	4	10			x				2		x
4.	<b>Самостоятельная работа</b>								40	52			x
5.	<b>Объем дисциплины в семестре</b>		4	10					40	52	2		x

## 5.2. Содержание дисциплины

### 5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Оптимизация технологических процессов производства	2
Л-2	Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации	2
Итого по дисциплине		4

### 5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1	Сравнительная характеристика различных форм организаций хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	2
ЛР-2	Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная). Анализ и оптимизация на примере конкретного предприятия	2
ЛР-3	Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания	2
ЛР-4	Современные методы контроля качества продукции. Классификация.	2
ЛР-5	Практическое применение методов контроля качества на предприятиях общественного питания	2
Итого по дисциплине		10

### 5.2.3 Темы практических занятий РПД не предусмотрено

### 5.2.4 Темы семинарских занятий РПД не предусмотрено

### 5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) РПД не предусмотрено

### 5.2.6 Темы рефератов РПД не предусмотрено

### 5.2.7 Темы эссе РПД не предусмотрено

### 5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий РПД не предусмотрено

### 5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания.	Формы организации хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	10
	Оптимизация технологических процессов производства	Моделирование производственно-технологических задач.	
2	Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	10
	Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации	Управление качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации	
Итого по дисциплине			40

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 232 с.

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 404 с.

### 6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Васько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Васько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с.

### 6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

### 6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов;
- методические рекомендации по подготовке к занятиям

## **6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Среди информационных технологий применяемых в образовательном процессе по преподаваемой дисциплине необходимо отметить:

1) Интерактивная поддержка лекционного курса. Процесс создания презентационных роликов для сопровождения лекционного занятия представляет собой последовательное создание иллюстративных фрагментов, состав которых определяется целевым назначением занятия. В качестве фрагментов, применяемых в процессе лекции, использованы текстовые материалы, статические и динамические изображения, аудио- и видео фрагменты, контрольные задания и т.д. Соответственно в состав интерактивной поддержки входят программно-технические средства, позволяющие эффективно подготавливать необходимые материалы (сканеры, средства подготовки видеоизображений, графические редакторы, средства анимационной графики). Для сборки презентационного ролика использовались стандартные программные средства. Для эффективного отображения лекционного материала необходимо применялись специализированные мультимедийные средства отображения информации: телевизоры, видеопроекторы. Особый интерес представлял вариант реализации интерактивной поддержки лекционного курса, обеспечивающего обратную связь с обучаемыми в процессе проведения занятия. В информационной среде вуза имеются методические рекомендации по освоению дисциплины.

2) Тестовые и контролирующие информационные технологии. Основным назначением подобного типа технологий является реализация функции контроля усвоения знаний на различных этапах обучения (от текущего контроля до итоговой оценки готовности обучаемого). Созданы тестовые задания для промежуточного контроля знаний в количестве 200 тестовых заданий. Тестирование студентов проводиться с помощью разработанной Вузом компьютерной программы позволяющей тестировать студентов и автоматически подводить результат. Тестированию предшествовали следующие этапы разработки, определяющие специфику контроля, зависящую от целей контроля и особенностей предметной области:

- формирование тестовых заданий и вопросов, обеспечивающих надежную оценку;
- выбор алгоритма опроса и способов предъявления заданий обучаемому;
- выбор метода обработки статистических данных оценивания;
- определение системы правил, обеспечивающих принятие решений об уровне знаний.

Существует большое количество подходов и методов решения перечисленных задач.

### **2. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

## **Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

1. Open Office, MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

## **Информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:**

Информационно-справочные системы «Гарант», «Консультант-плюс»

## 6.6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Юрайт»: <https://biblio-online.ru/>
2. ЭБС «IPRbooks» : <http://www.iprbookshop.ru/>
3. eLIBRARY.RU: [www.elibrary.ru/](http://www.elibrary.ru/)

### Современные профессиональные базы данных

Номер п/п	Наименование организации	Сокращенное название	Отрасль (область деятельности)	Официальный сайт
1.	Портал правительства Оренбургской области		Оптимизация технологических процессов	orenburg-gov.ru
2.	Сайт министерства сельского хозяйства Оренбургской области		Оптимизация технологических процессов	mcx.orb.ru
3.	Единая база ГОСТов в РФ:		Нормативно-техническая документация	gostexpert.ru

## 7 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ЛР-1	Сравнительная характеристика различных форм организаций хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Учебная аудитория	компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет	TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron
ЛР-2	Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная). Анализ и оптимизация на примере конкретного предприятия	Учебная аудитория		TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron

ЛР-3	Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания	Учебная аудитория	компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет	TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron
ЛР-4	Современные методы контроля качества продукции. Классификация	Учебная аудитория		
ЛР-5	Практическое применение методов контроля качества на предприятиях общественного питания	Учебная аудитория		TestEditor 2. TestRUN 3. ПК- Intel Celeron

Занятия проводятся в аудиториях, оборудованных учебной доской, рабочим местом  
Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания приказом, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 20 ноября 2014 г. № 1482.

Разработал(и): \_\_\_\_\_

Архипова Н.А.