

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.4 «Оптимизация технологических процессов общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных
отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.В. Писарева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	Л.Е. Мелёшкина

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Современные технологии производства продуктов питания	Пользоваться технической и нормативной документацией в области технологии общественного питания	Методами расчетов сфере продукции питания
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	Современные методы контроля качества сырья, основы технологии общественного питания	Использовать фундаментальные научные представления и знания в области технологии общественного питания, применять современные методы исследования продукции питания	Методологией управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Управление качеством продукции
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	12	12	24	96	62

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 3

Лекционные занятия (12ч.)

1. Ситуация в отрасли общественного питания. Состояние современного ресторанного бизнеса в России. {дискуссия} (2ч.)[2]
2. Изучение жизненного цикла предприятия общественного питания. SWOT-анализ работы предприятия {дискуссия} (2ч.)[4]
3. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов общественного питания. Методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля {дискуссия} (2ч.)[3]
4. Бережливое производство. Система Кайдзен. {дискуссия} (2ч.)[2]
6. Оценка эффективности меню, оптимизация расходов, эффективность человеко-часа. {дискуссия} (4ч.)[2]

Практические занятия (24ч.)

1. Составление карты торговой территории предприятия общественного питания. {творческое задание} (4ч.)[1]
2. Определение концепции исследуемого предприятия {творческое задание} (4ч.)[1]
3. Изучение отношения гостей к брендам предприятий общественного питания {творческое задание} (4ч.)[1]
4. Составление плана открытия предприятия общественного питания {творческое задание} (4ч.)[1]
5. Исследование влияния личностных характеристик на организацию труда в общественном питании {творческое задание} (4ч.)[1]
6. Исследование требований профессиональных стандартов к трудовым функциям сотрудников на предприятии общественного питания {дискуссия} (4ч.)[1]

Лабораторные работы (12ч.)

- 1. Исследование направлений работы с персоналом на предприятиях общественного питания. Исследование роли управляющего. {работа в малых группах} (4ч.)[1]**
- 2. Исследование методов привлечения клиентов на предприятии общественного питания. Исследование программ лояльности. {работа в малых группах} (4ч.)[1]**
- 3. Определение функциональных методов логистики на предприятии общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1]**

Самостоятельная работа (96ч.)

- 1. Подготовка к лекциям {дискуссия} (12ч.)[5]**
- 2. Подготовка к практическим работам {дискуссия} (24ч.)[5]**
- 3. Подготовка к лабораторным работам {дискуссия} (12ч.)[4]**
- 4. Подготовка к зачету {дискуссия} (48ч.)[2,5]**

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Писарева, Е.В. Оптимизация технологических процессов общественного питания. Методические указания к выполнению практических работ для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2015. – 53 с.
http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_otpor_prakt.pdf .

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие – 2 изд. – СПб: Лань, 2019. – 348с.
<https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#84>

6.2. Дополнительная литература

3. Бурова Т.Е., Баженова И.А., Баженова Т.С. Технология замороженных готовых блюд: Учебное пособие – 2 изд. – СПб: Лань, 2019. – 148с.

<https://e.lanbook.com/reader/book/113373/#5>

4. Рациональное питание. Теория и практика: Учебное пособие / составитель Ю.В. Шокина – СПб: Лань, 2019. – 140 с.

<https://e.lanbook.com/reader/book/122145/#2>

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

5. http://window.edu.ru/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.16 Пищевая промышленность

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».