

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.1 «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**

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-2	Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.2	Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	ПК-3.2	Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания

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: 3 / 108

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	16	0	16	76	43

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

Форма обучения: очная

Семестр: 2

Лекционные занятия (16ч.)

- 1. Тема 1. Ситуация в отрасли общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Ситуация в отрасли общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Состояние современного ресторанного бизнеса в России. Оптимизация организации производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- 2. Тема 1. Ситуация в отрасли общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Концепции предприятий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- 3. Тема 2. Анализ работы предприятия общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4]** Технологические решения по исследованию рынка общественного питания. Изучение жизненного цикла предприятия общественного питания. SWOT-анализ работы предприятия
- 4. Тема 2. Анализ работы предприятия общественного питания {дискуссия} (2ч.)[2]** Бережливое производство. Исследование свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания. Система Кайдзен. Оценка эффективности меню, оптимизация расходов, эффективность человеко-часа. Система 5S.
- 5. Тема 2 Анализ работы предприятия общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3]** Современные методы контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов общественного питания
- 6. Тема 3. Управление персоналом предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1]** Исследование требований профессиональных стандартов к трудовым функциям сотрудников на предприятии общественного питания
- 7. Тема 3. Управление персоналом предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2]** Оценка эффективности человеко-часа. Способ проведения исследования трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания. Планирование и регулирование труда работников при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания
- 8. Тема 4. Оценка эффективности меню {дискуссия} (2ч.)[2]** Способы оценки эффективности меню, оптимизация расходов. Современные методы контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Практические занятия (16ч.)

- 1. Составление карты торговой территории предприятия общественного**

- питания. {творческое задание} (2ч.)[1]** Составление карты торговой территории предприятия общественного питания по индивидуальному заданию
- 2. Определение концепции исследуемого предприятия {творческое задание} (2ч.)[1]** Определение концепции исследуемого предприятия по индивидуальному заданию
- 3. Изучение отношения гостей к брендам предприятий общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1]** Изучение отношения гостей к брендам предприятий общественного питания по индивидуальному заданию
- 4. Исследование методов привлечения клиентов на предприятии общественного питания. Исследование программ лояльности. {творческое задание} (2ч.)[1]** Исследование методов привлечения клиентов на предприятии общественного питания. Исследование программ лояльности по индивидуальному заданию
- 5. Исследование влияния личностных характеристик на организацию труда в общественном питании {творческое задание} (2ч.)[1]** Исследование влияния личностных характеристик на организацию труда в общественном питании по индивидуальному заданию
- 6. Исследование направлений работы с персоналом на предприятиях общественного питания. Исследование роли управляющего. {работа в малых группах} (2ч.)[1]** Исследование направлений работы с персоналом на предприятиях общественного питания. Исследование роли управляющего по индивидуальному заданию
- 7. Составление плана открытия предприятия общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1]** Составление плана открытия предприятия общественного питания по индивидуальному заданию
- 8. Определение функциональных методов логистики на предприятии общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1]** Определение функциональных методов логистики на предприятии общественного питания по индивидуальному заданию

Самостоятельная работа (76ч.)

- 1. Подготовка к лекциям 1-8 {дискуссия} (16ч.)[5]** Изучение материалов лекций 1-8
- 2. Подготовка к практическим работам 1-8 {дискуссия} (16ч.)[5]** Письменно два вопроса из методических указаний
- 4. Подготовка к зачету {дискуссия} (44ч.)[2,5]** Письменно два вопроса из методических указаний
- 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 учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».