

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

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Ю.С. Лазуткина

## **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<br>(профиля) программы | А.В. Снегирева  |

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\\_otpop\\_prakt.pdf](http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_otpop_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](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.

## 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   | 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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> ) |

## 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».