

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.01.2025 14:08:07
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП
/ Попова О.М./
« 18 » *января* 20 *21* г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиБТ
/ Попова О.М./
« 21 » *января* 20 *21* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания
Направление подготовки	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик: к.т.н., доцент, Кизиева А.С.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» является формирование у обучающихся навыков в области организации технологических потоков, базируясь на принципах эффективности производственного процесса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении знаний по следующим дисциплинам программы бакалавриата «Физика», «Технология продукции общественного питания», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Дисциплина «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин:

Охрана труда на предприятиях общественного питания, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки	представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов, оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт, оценивать факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов	методами анализа технологических потоков по критериям надежности и точности
2.	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, осуществляет организацию технологического процесса производства продуктов специализированного питания	основные закономерности организации, строения функционирования и развития технологического потока	разрабатывать производственные процессы, технологическую документацию и стандарты предприятия питания	Методами количественной оценки точности, устойчивости и надежности функционирования технологической системы

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 1

Объём дисциплины

	Количество часов***						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	24,1					24,1	
<i>аудиторная работа:</i>	24					24	
лекции	8					8	
лабораторные	12					12	
практические	4					4	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1					0,1	
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	47,9					47,9	
Форма итогового контроля							
Курсовой проект (работа)							

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5_ курс								
1.	Вводная. Ключевые понятия курса. Предмет, цели и задачи, структура курса. Понятие «качество продукции», показатели качества и факторы, влияющие на формирование качества. Организация технологического потока	1	Л	Т	2		ВК	УО
2.	Анализ технологических линий производства пищевых продуктов	1	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
3.	Построение схемы технологического потока. Синтез и моделирование	1	ПЗ	Т	2		ТК	УО
4	Организация технологического потока Организация будущего технологического	2	Л	В	2		ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	потока, эволюция технологического потока							
	Анализ операций технологического потока	2	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
	Выявление ключевых операций в производственных процессах с целью влияния на параметры конечного продукта. Системный анализ технологического потока	2	ПЗ	Т	2		ТК	УО
5	Строение технологического потока Строение технологического потока как системы процессов, системный анализ	3	Л	В	2		ТК	УО
6	Функционирование технологического потока Развитие, чувствительность технологического потока. Целостность, стохастичность, технологического потока.	4	Л	В	2		ТК	УО
7	Анализ чувствительности технологического потока (на примере производства хлеба)	4	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
	Выходной контроль				0,1	17,9	Вых К	УО
Итого:					24,1	47,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды контактной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие,

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование,

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекционные и лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью лекционных и лабораторных занятий является выработка практических навыков работы в области организации технологических потоков, базируясь на принципах эффективности производственного процесса.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – практическое занятие-визуализация, лабораторные работы профессиональной направленности, проблемные лабораторные занятия и лабораторные занятия с элементами моделирования

Решение ситуационных задач позволяет обучиться планированию и прогнозированию результата технологического процесса.

Лабораторные занятия помогают обучающемуся сопоставить аналоговые технологические процессы и выбрать наиболее оптимальный с точки зрения надежности, эффективности и качества

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы для подготовки к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Индустриальные технологические комплексы продуктов питания:учебник/ под редакцией академика РАН В.А. Панфилова. – https://e.lanbook.com/reader/book/131008/#2	С.Т. Антипов, С.А. Бредихин, В.Ю. Овсянников, В.А. Панфилов	Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 440 с. ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – Текст: непосредственный.	Все разделы
2	Проектирование автоматизированных систем производства : учебное пособие для студентов вузов по направлению "Автоматизированные технологии и производства" / - М. : КУРС ; (Курс, print). - ISBN 978-5-16-009624-7 (Инфра-М, print). - ISBN 978-5-16-100905-5 (online)	В. Л. Конюх.	М. : Инфра -М, 2014. - 312 с. - ISBN 978-5-905554-53-7	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Сорокопуд, А. Ф. Теория технологического потока : учебное пособие. — 201 с. — ISBN 979-5-89289-171-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135205 (дата обращения: 16.08.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей	А. Ф. Сорокопуд, И. Б. Плотников.	— Кемерово : КемГУ, 2017	Все разделы
2	Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий : учебник / ред. В. А. Панфилов . - - 912 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1345-4	Гулиев, Н. А.	СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2013.	Все разделы

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Ефимов А.В. Анализ эффективности потоков технологических операций [Электронный ресурс]. <http://www.metodolog.ru/node/286> Размещено на сайте 10.06.2009
2. Любомирский А., Литвин С. Законы развития технических систем. GEN3 Partners 2003, [Электронный ресурс] <http://www.metodolog.ru/00822/00822.html>
3. Технологический поток производства крахмала кукурузы, пшеницы мокрым способом. [Электронный ресурс] http://sergey-osetrov.narod.ru/Raw_material/Starch_production_Technology.htm
4. [Сорокопуд А.Ф. Основы теории технологического потока/Изд-во Кемеровского технологического института пищевой промышленности, 2004 - 104стр. Формат:pdf](#) [Электронный ресурс] <http://bio-x.ru/books/osnovy-teorii-tehnologicheskogo-potoka> Опубликовано сб, 21/01/2012 - 22:58 пользователем admin
5. Интернет-справочник по оборудованию: торговое, холодильное, технологическое, пищевое, упаковочное, весовое, кассовое, складское и др. оборудование .URL:<http://www.oborud.info/>;
6. Каталог оборудования для общественного питания «ПРАКТИКА».URL: <http://www.catalog.pectopah.ru/catalog/category.aspx>;
3. Каталогоборудования для общественного питания «Сухаревка».URL: http://www.suharevka.ru/upload/project_catalogue_2012.pdf;

7. Интерактивный каталог оборудования для общественного питания. URL: http://www.abat.ru/p-boilers/boilers-or_154.html;

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № С-145, оснащенная комплектом химического и технологического оборудования и инвентаря.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 140, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технологические потоки производств индустрии питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций приложение 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ приложение 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*