



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)


ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Оптимизация технологических процессов производства»

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 1
Лекции – 18 час.
Практические занятия – 36 час.
Лабораторные работы – не предусмотрены
Самостоятельная работа – 90 час.
Всего часов – 144 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 54 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – __ семестр
Экзамен – 1 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ № от «__» _____ 2019 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько
Составитель: А.Н. Чернышова, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Оптимизация технологических процессов производства»

Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282).

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Понятие инновационных технологий производства пищевых продуктов;
- Поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- Повышение эффективности использования пищевого сырья и

разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами.

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК-2, ПК-25).

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

К.т.н., доцент Департамента

пищевых наук и технологий _____ А.Н. Чернышова

Директор Департамента


пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

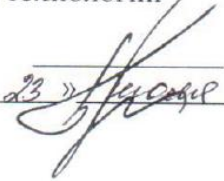
«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
«23» июля 2020 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
«23» июля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оптимизация технологических процессов производства

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1
лекции 18 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы _____ час.
в том числе с использованием МАО лек. 7 /пр. 10 /лаб. _____ час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
в том числе с использованием МАО 17 час.
самостоятельная работа 90 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
контрольные работы (количество)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 1 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № от «___» _____ 2019 г.

Директор департамента: д.т.н., проф. Приходько Ю.В.
Составитель: к.т.н., доцент Чернышова А.Н.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор ДПНиТ _____ Приходько Ю.В.
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Master's degree in 19.04.04 Technology products and catering

Master's Program "Production technology and organization management activities at the enterprises of public catering"

Course title: «Optimization of technological processes of production» is included in the basic part of a professional cycle.

Basic (variable) part of Block B1, to the basic disciplines of the variable part of the cycle of disciplines for choice (B1.B.6), 5 credits.

Instructor: Chernyshova A.N.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;
- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

PC- 2 - ability to analyze and evaluate information, processes, activities, identify problems in managing production and logistics processes, assess risks in the field of supply, storage and movement of stocks.

PC-25 - the ability to analyze the results of scientific research, implement the results of research and development in practice, the willingness to use practical skills in the preparation and execution of scientific and technical documentation, scientific reports, abstracts, publications and public discussions.

Course description:

The educational course is focused on the development of a proper level of study of vegetable raw materials of the Far East region, technology of processing of raw materials. The course includes the study of highly effective technologies of processing of vegetable raw materials and production of culinary products.

Main course literature:

1. Zinovyeva M.E. Technology products functional food [Electronic resource]: a

tutorial / Zinovyeva ME, Schneider KL - Electron. text data.— Kazan: Kazan National Research Technological University, 2016. — 175 c.— Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/79571.html>. - EBS "IPRbooks"

2. Yudina, S.B. Technology products functional food [Electronic resource]: a tutorial / S.B. Yudin. - Electron. Dan. - St. Petersburg: Lan, 2018. - 280 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/103149>

3. Technology of catering products: A textbook for bachelors / A.S.Ratushny - Moscow: Dashkov and K, 2016. - 336 pp .: 60x90 1/16. - (Applied baccalaureate) (Binding) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 copies. - Access mode: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

4. High-tech food production [Electronic resource]: a tutorial / T.V. Pilipenko [et al.] .— Electron. text data.— SPb .: Intermedia, 2014.— 112 p.— Access Mode: <http://www.iprbookshop.ru/30205.html>.— EBS “IPRbooks”

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства» относится к обязательным дисциплинам вариативного части цикла дисциплин (Б1.Б.6). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах – 4 з.е.; в академических часах – 144 ч.

Целью дисциплины является изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания, формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях.

Задачи дисциплины:

- изучение инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, в т.ч. их упаковки и безопасности;
- оптимизация деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;
- поиск путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической

ценностью.

Для успешного изучения дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

ПК-2 – способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

ПК-25 – способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Умеет	анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет	навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
ПК- 25 способность осуществлять анализ результатов научных	Знает	направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов

исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Умеет	осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике,
	Владеет	навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, тематический семинар.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(18 ч.)

МОДУЛЬ 1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания (6 ч., в том числе с использованием МАО – 2 ч.).

Тема 1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания (2 ч.)

1.1. Нормативные документы, регулирующие деятельности предприятий общественного питания различного типа.

1.2. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.

Тема 2. Понятие лицензионных договоров и практические приемы защиты информации (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч.)

2.1. Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений.

2.2. Организация патентного поиска (презентация).

МОДУЛЬ 2. Оптимизация технологических процессов производства продуктов питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч.).

Тема 3. Роль и сущность инновационного развития производства (2 ч.)

3.1. Понятие и виды оптимизации процессов производства.

3.2. Способы оптимизации процессов производства.

Тема 4. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания (4 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч.)

4.1. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе (презентация).

4.2. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

МОДУЛЬ 3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания (6 ч., в том числе с применением МАО – 3 ч.).

Тема 5. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания (2 ч)

5.1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами.

5.2. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Тема 6. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятия (2 ч., в том числе с применением МАО – 2 ч.).

6.1. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты (лекция вдвоем).

Тема 7. Методология управления качеством в сфере производства продуктов питания на принципах оптимизации (2 ч., в том числе с применением МАО – 1 ч.)

7.1. Современные методы контроля качества продукции (презентация).

7.2. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 ч., в т. ч. с использованием МАО – 10 ч.)

Практическое занятие 1 (6 ч., в том числе с применением МАО- 6ч.)

Метод проектов: «Сравнительная характеристика различных форм организаций хозяйственной деятельности предприятий общественного питания».

Практическое занятие 2 (4 ч.)

Личностно-ориентированное обучение - Проведение патентного поиска в соответствии с темой магистерской диссертации.

Практическое занятие 3 (4 ч.)

Тематическое занятие с презентацией MS Power Point «Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе».

Практическое занятие 4 (6 ч.)

Тематическое занятие с презентацией MS Power Point «Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания».

Практическое занятие 5 (4 ч., в том числе с применением МАО-4 ч.)

Мозговой штурм «Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания».

Практическое занятие 6 (6 ч.)

Тематическое занятие с презентацией MS Power Point «Современные методы контроля качества продукции. Практическое применение на предприятиях общественного питания».

Практическое занятие 7 (6 ч.)

Проблемное обучение «Анализ отчета испытательной лаборатории в отношении результатов оценки микробиологической безопасности продукции и сырья и сопоставление с нормативами стандартов и требований сертификации в системе ГОСТ Р».

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Оптимизация технологических процессов производства» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания (теоретические основы)	ПК-2	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-5 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, устанавливать и определять приоритеты в области		

			управления производственным процессом		
			Владеет навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами		
2	Тема 2. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания (практические навыки)	ПК-25	Знает направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 6-10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике		
			Владеет навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для

оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Зиновьева М.Е. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зиновьева М.Е., Шнайдер К.Л.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 175 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79571.html>. — ЭБС «IPRbooks»
2. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
4. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература

1. Обоснование и разработка технологии текстурированного соевого концентрата и кулинарной продукции на его основе : автореф. дис. на

соиск. учен. степ. канд. экон. наук; 05.18.15 / Т.П. Скрипникова;
Дальневосточный государственный аграрный университет.-
Владивосток, 2004.- 25 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350094&theme=FEFU>

2. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие [Электронный ресурс] /Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. - М.: ДашковиК, 2012. - 212 с. <http://www.knigafund.ru>
3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦИнфра-М, 2012. - 256 с. <http://www.znaniium.com>

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, Реализуемая населению. Общие технические условия». <http://yandex.ru/yandsearch?text=%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2%20%D0%A0%2050763-2007%20&lr=75>
2. ГОСТ Р 53106 -2008 «Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
3. ГОСТ Р 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
4. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ No1036. Федеральный закон «О техническом регулировании» <http://yandex.ru/yandsearch?text>
5. Рекомендации по рациональным нормам пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 2 августа 2010 г. № 593н. <http://www.garant.ru/hotlaw/federal/281637/>
6. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически

активных веществ. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04.-
[Электр. ресурс]. Режим доступа:
<http://docs.cntd.ru/document/1200037560>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Консультант студента. Электронная библиотека.
<http://www.studentlibrary.ru/>
2. Электронная библиотека <http://n-t.ru/>
3. Консультант+. Справочно-правовая система. Содержит
законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.
www.consultant.ru/

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении презентаций и на занятиях с применением методов активного обучения магистры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий магистр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в

области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При подготовке презентаций рекомендуется самостоятельно найти материал к нему. В презентации раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над презентацией помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению рационов питания студентов, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами питания. Результаты работы оформляются в виде докладов с последующим обсуждением. Темы докладов соответствуют основным разделам курса.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, контрольная работа и коллоквиумы.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Оптимизация технологических процессов
производства»**

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

**магистерская программа «Управление и организация деятельностью
предприятий питания»**

Форма подготовки очная

**Владивосток
2020**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	3 неделя семестра 7 неделя семестра 11 неделя семестра 15 неделя семестра	Подготовка к практическому занятию	5	Зачет
2	10 неделя семестра	Подготовка реферата	16	Зачет
3	14 неделя семестра	Подготовка презентации	10	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, рефератов.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать

соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и

анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов

1. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
2. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
3. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
4. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
5. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
6. Сублимационные методы производства продуктов питания.
7. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
8. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
9. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
10. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
11. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.
12. Требования к высокотехнологичному оборудованию.
13. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
14. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.
15. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.
16. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения

– от проектирования и производства, до реализации и потребления.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучающихся по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и

для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке презентации учитывается соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Примерная тематика презентаций

1. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
2. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие за рубежом.
3. Функциональное питание как направление оптимизации пищевых производств.
4. Использование микронизированных продуктов.
5. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
6. Сублимационные методы производства продуктов питания.

7. Использование нанотехнологий для обеспечения безопасности пищевых продуктов.
8. Использование вакуумной упаковки полуфабрикатов как способ повышения качества продукции.
9. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование
10. Современные принципы и методы управления деятельностью предприятий питания.
11. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания.
12. Требования к высокотехнологичному оборудованию.
13. Качество продукции и услуг как материальная основа удовлетворения личных и общественных потребностей потребителей.
14. Взаимосвязь качества продукции и экономического состояния предприятия, повышения конкурентоспособности.
15. Основные понятия в области качества. Объекты и субъекты управления качеством.
16. Факторы, влияющие на качество продукции на стадиях товародвижения – от проектирования и производства, до реализации и потребления.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине **«Оптимизация технологических процессов
производства»**
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания**
магистерская программа **«Управление и организация деятельностью
предприятий питания»**
Форма подготовки очная

Владивосток
2020

Паспорт ФОС
по дисциплине «Оптимизация технологических процессов
производства»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Умеет	анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет	навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
ПК- 25 способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знает	направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов
	Умеет	осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике,
	Владеет	навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема 1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания (теоретические основы)	ПК-2	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 1-5 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике		
			Владеет навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений		
2	Тема 2. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания (практические навыки)	ПК-25	Знает направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 6-10 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет осуществлять анализ результатов научных исследований		

			исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике		
			Владеет навыками составления и оформления научно- технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	знает (пороговый уровень)	основы управления и планирования на пищевом производстве, системы контроля и обеспечения безопасности готовой продукции	знание основ управления и планирования на пищевом производстве, системы контроля и обеспечения безопасности готовой продукции	способность определять приоритеты в области управления и планирования	45-64
	умеет (продвинутый)	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	умение анализировать и идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	способность анализировать и идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	65-84
	владеет (высокий)	навыками оценки рисков в	владение оценки рисков	способность анализировать	85-100

		области снабжения, хранения и движения запасов сырья	в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья	
ПК- 25 способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	знает (пороговый уровень)	направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов	знание направлений научных исследований, структуры научно-технической документации и научных отчетов	способность определять направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов	45-64
	умеет (продвинутой)	осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике	умение осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике	65-84
	владеет (высокий)	навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	умение составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации	обладает навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	85-100

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.
Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Вопросы к экзамену

1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания
2. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса
3. Система государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью
4. Понятие лицензионных договоров и практические приемы защиты информации
5. Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений.
6. Организация патентного поиска
7. Роль и сущность инновационного развития производства.
8. Понятие оптимизация процессов производства
9. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания
10. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе
11. Моделирование производственно-технологических задач.
12. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания
13. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами
14. Нанотехнологии в области производства продуктов питания
15. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания
16. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий
17. Функционально-стоимостной анализ экологически-безопасного пищевого сырья и продукции

18. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты
19. Современные методы контроля качества продукции
20. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания
21. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине

1. Дайте общую характеристику предприятий, предназначенных для централизованного производства овощных полуфабрикатов по назначению, мощности, ассортименту.
2. Охарактеризуйте гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.
3. Дайте общую характеристику технологического процесса централизованного производства овощных полуфабрикатов
4. Напишите схему технологического процесса производства овощных полуфабрикатов
5. Централизованное производство полуфабрикатов из растительного сырья
6. Организация производственных участков и рабочих мест.
7. Дайте общую характеристику централизованного производства полуфабрикатов.
8. Дайте общую характеристику централизованного производства полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.
9. Дайте общую характеристику ассортимента, сроков хранения и реализации полуфабрикатов из разных видов сырья
16. Охарактеризуйте техническую документацию в общественном питании в области производства полуфабрикатов.

21. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства кулинарных изделий (назначение, мощность, ассортимент).

22. Общая характеристика технологического процесса доготовочного предприятия общественного питания по производству кулинарной продукции.

23. Охарактеризуйте техническую документацию в общественном питании в области производства кулинарной продукции.

24. Напишите схему производства кулинарной продукции из овощей,

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Критерии оценки презентации

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.