

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТТПП

\_\_\_\_\_ В.Г. Попов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплина: Технологическое производство на предприятиях различных типов

направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания  
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: Ознакомить с теоретическими и практическими знаниями в области внедрения процессного подхода в организации производства кулинарной продукции на предприятиях питания различных типов, освоение технологических принципов производства кулинарной продукции, изучение способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

Задачи:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов на различных типах предприятий питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественных продуктов питания;
- разработка проектов нормативно – технической документации на основе информационных технологий.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к дисциплинам, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

**умения** осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;

**владение** навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Технология продуктов общественного питания, организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания и служит основой для освоения дисциплин: Основы биотехнологии.

## 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения	Знать: 31 типы предприятия общественного питания
		Уметь: У1 производить продукцию для любых типов предприятия общественного питания
		Владеть: В1 Навыками приготовления блюд и кулинарных изделий
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 32 Способы решения задач
		Уметь: У2 Планировать необходимые ресурсы для решения задач
		Владеть: В2 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область	Знать: 33 Действующее законодательство и правовые нормы для предприятий общественного питания
		Уметь: У3 Анализировать действующее законодательство и правовые нормы в области

	профессиональной деятельности	организации продуктов питания
		Владеть: В3 Способами организации производства согласно действующему законодательству
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.2 Осуществляет контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	Знать: 34 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У4 Участвовать во всех технологических процессах управления производством
		Владеть: В4 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности	Знать: 35 Различные способы технологических процессов при производстве продуктов питания.
		Уметь: У5 Осуществлять технологический процесс производства продуктов питания.
		Владеть: В5 Осуществлением анализа финансового результата деятельности производственного цикла.
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: 36 Технологий процесс производства продуктов общественного питания.
		Уметь: У6 Составлять нормативную документацию на разработанное блюдо.
		Владеть: В6 Навыками приготовления блюд, с включением современных методов обработки сырья в технологический процесс, а также современными методами тепловой обработки кулинарной продукции.

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/5	18	34	-	56	-	зачет

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1. Структура дисциплины.

##### очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Введение. Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах.	6	10	-	26	42	УК-2.1	Вопросы к опросу № 1

2	2	Технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания.	4	8	-	10	22	УК-2.2	Вопросы к опросу № 2
								ПКС-3.1	Вопросы к опросу № 2
3	3	Технологический цикл производства кулинарной продукции в специализированных предприятиях питания.	4	8	-	10	22	УК-2.3	Вопросы к опросу № 3
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 1,2
4	4	Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых.	4	8	-	10	22	УК-2.1	Вопросы к опросу № 4
								ПКС-2.3	Отчет по практической работе № 3,4,5
5	5	Зачет						УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Вопросы для устного опроса
								УК-2.1	Вопросы для устного опроса
<b>Итого:</b>			<b>18</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>56</b>	<b>108</b>		

## 5.2. Содержание дисциплины.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины, её содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и её значение для подготовки бакалавров. Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах. Роль общественного питания в современных условиях.

Раздел 2. Технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания.

Раздел 3. Технологический цикл производства кулинарной продукции в специализированных предприятиях питания.

Раздел 4. Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых.

### 5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

#### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	Введение. Предмет и задачи дисциплины, её содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и её значение для подготовки бакалавров.
		4	Технологический цикл производства кулинарной продукции в кафе и ресторанах. Виды меню по классу ресторанов: люкс, высший, первый.
2	2	4	Технологический цикл производства кулинарной продукции на предприятиях быстрого обслуживания.
3	3	2	Технологический цикл производства кулинарной продукции в шашлычных,

			чебуречных, пиццерии.
		2	Технологический цикл производства кулинарной продукции в пельменных, блинных.
4	4	2	Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых общедоступных
		2	Технологический цикл производства кулинарной продукции в столовых при учебных заведениях, санаториях, промышленных предприятиях.
<b>Итого</b>		<b>18</b>	

## Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Решение производственных ситуаций
		2	Составление меню для тематического кафе
		2	Составление меню для ресторана класса люкс
		2	Составление меню для ресторана класса высший
		2	Составление меню для ресторана первого класса
2	2	2	Составление меню для ресторана при гостинице
		2	Составление меню для предприятий с быстрым обслуживанием
		2	Решение производственных ситуаций
		2	Составление банкетного меню
3	3	2	Составление меню для специализированного предприятия
		2	Составление меню для пельменной
		2	Составление меню для блинной
		2	Решение производственных ситуаций
4	4	2	Составление меню для столовой при промышленном предприятии
		2	Составление меню для столовой при учебном заведении
		2	Составление меню для столовых при санатории
		2	Решение производственных ситуаций
<b>Итого:</b>		<b>34</b>	

**Лабораторные работы** учебным планом не предусмотрены.

## Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
4 семестр				
1	1	26	Подготовка к защите тем дисциплины	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций.
2	2	10	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление практических работ.
3	3	10	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление практических работ.
4	4	10	Подготовка к защите тем дисциплины	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников

			информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление практических работ.
Итого:	56		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

## 6. Курсовые проекты

*Курсовые проекты учебным планом не предусмотрены*

## 7. Контрольные работы

*Контрольные работы учебным планом не предусмотрены*

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
4 семестр		
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	20
3	Устный опрос 1 аттестация	5
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	20
6	Устный опрос 2 аттестация	5
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	20
9	Устный опрос 3 аттестация	15
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	<a href="https://www.tyuiu.ru/">https://www.tyuiu.ru/</a>
2	Система поддержки учебного процесса Educon	<a href="https://educon2.tyuiu.ru/">https://educon2.tyuiu.ru/</a>
3	Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ	<a href="http://webirbis.tsogu.ru/">http://webirbis.tsogu.ru/</a>
4	Веб интерфейс для веб конференций	<a href="https://bigbb.tyuiu.ru/b/">https://bigbb.tyuiu.ru/b/</a>

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

### Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<u>Технологическое производство на предприятиях различных типов</u>	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		Практические работы Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а

## 11. Методические указания по организации СРС

### 11.1. Методические указания по практическим работам студентов.

Практическая работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

### 11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Технологическое производство на предприятиях различных типов

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность: Биотехнологии в индустрии питания

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-2	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить	Знать: 31 типы предприятия общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 производить продукцию для любых типов предприятия общественного питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 Навыками приготовления блюд и кулинарных изделий	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 32 Способы решения задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 Планировать необходимые ресурсы для решения задач	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В2 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: З3 Действующее законодательство и правовые нормы для предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У3 Анализировать действующее законодательство и правовые нормы в области организации продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3 Способами организации производства согласно действующему законодательству	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-2	ПКС-2.2 Осуществляет контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	Знать: З4 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У4 Участвовать во всех технологических процессах управления производством	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного

						материала
		Владеть: В4 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС – 3	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности	Знать: З 5 Различные способы технологических процессов при производстве продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знаниеуказанных вопросов, допуская незначительныеошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У5 Осуществлять технологический процесс производства продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В5 Осуществлением анализа финансового результата деятельности производственного цикла	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: З6 Технологий процесс производства продуктов общественного питания.	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знаниеуказанных вопросов, допуская незначительныеошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У6 Составлять нормативную документацию на разработанное блюдо	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного

						материала
		Владеть: В6 Навыками приготовления блюд, с включением современных методов обработки сырья в технологический процесс, а также современными методами тепловой обработки кулинарной продукции.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

## КАРТА

## обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Технологическое производство на предприятиях различных типов

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность: Биотехнологии в индустрии питания

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	<b>Степычева, Н. В.</b> <b>Введение в технологии продуктов питания</b> / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - <b>URL:</b> URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4477">https://e.lanbook.com/book/4477</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань	ЭР	25	100	+
2	<b>Васюкова, А. Т.</b> <b>Технология продукции общественного питания</b> : [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - <b>URL:</b> <a href="https://e.lanbook.com/book/105564">https://e.lanbook.com/book/105564</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	ЭР	25	100	-
3	<b>Пасько, Ольга Владимировна.</b> <b>Технология продукции общественного питания</b> : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Высшее образование). - <b>URL:</b> <a href="https://urait.ru/bcode/491831">https://urait.ru/bcode/491831</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	25	100	+