

# Научно-методические направления для решения проблемы развития общественного питания и производства пищевых продуктов в Республике Алтай



- **Сибирский университет потребительской кооперации**
  - **(СибУПК)**



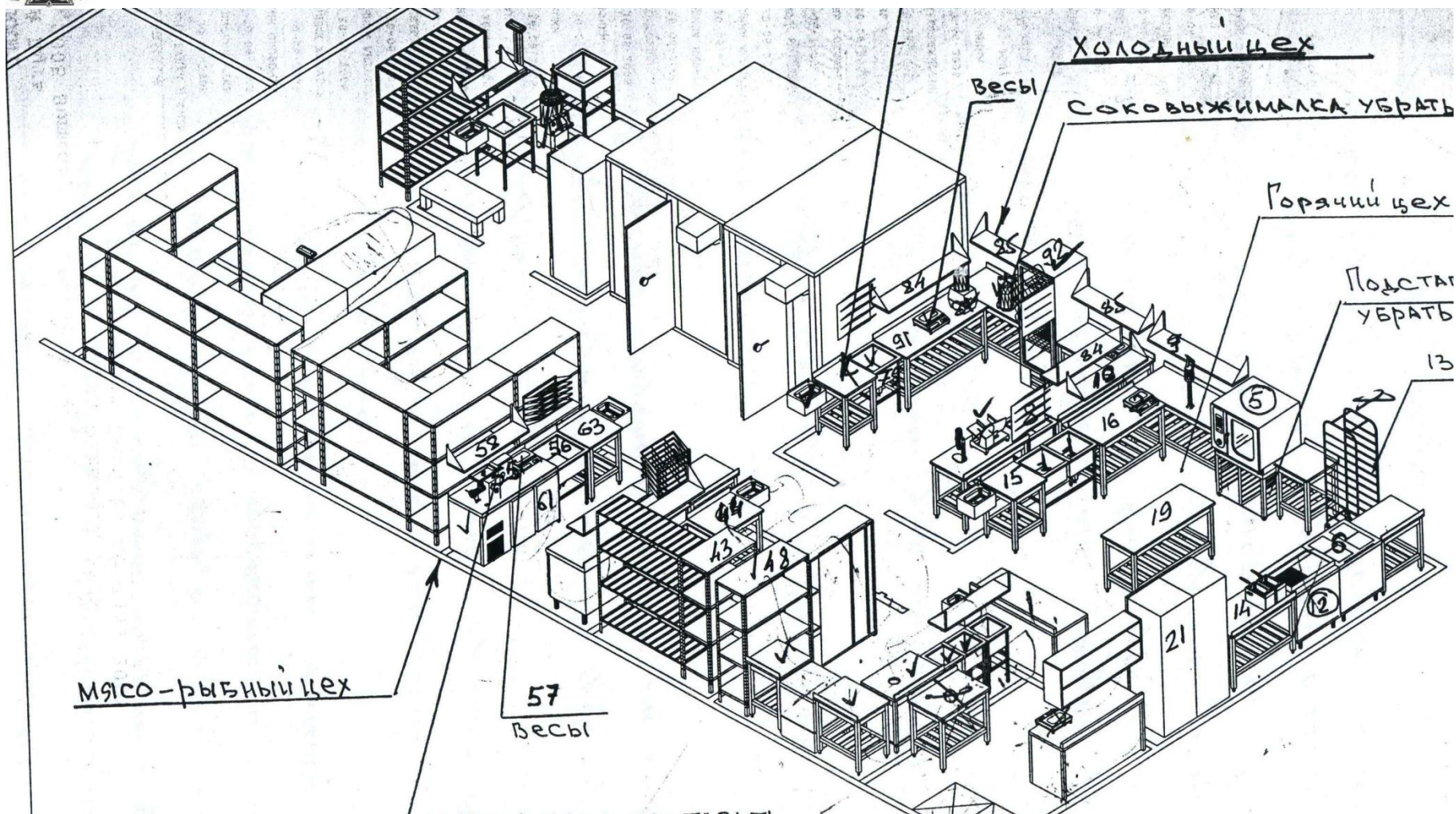
**По предварительной оценке численность постоянного населения Республики Алтай по состоянию на 1 января 2013 года составила 210,47 тыс. чел, а туристских посещений – более 1 миллиона.**

**Основные расходы туристов во время поездок в Республику Алтай идут на проезд, проживание и питание.**

**Согласно официальным данным, на контроле в Управлении Роспотребнадзора по Республике Алтай состоят 238 предприятий общественного питания разного типа.**

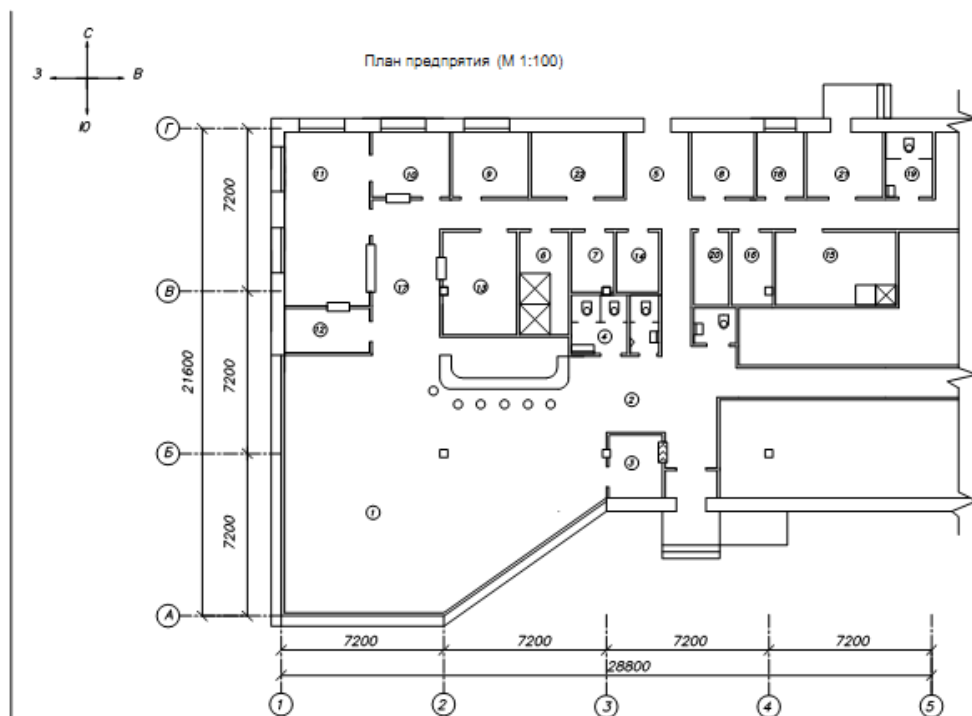
**Однако, при нормативе общедоступных мест предприятий общественного питания для местного населения – 28 на 1000 чел, а для отдыхающих – 100%, имеющегося количества предприятий питания явно недостаточно.**

# Проект. 1 План производственных помещений столовой с расстановкой технологического оборудования





# План кафе в М 1:100



Экспликация помещений

| №  | Наименование                        | Площадь, м |
|----|-------------------------------------|------------|
| 1  | Зал кафе                            | 111,5      |
| 2  | Вестибюль                           | 57,2       |
| 3  | Гидробой                            | 6,5        |
| 4  | Уборные для посетителей             | 12,9       |
| 5  | Взвешивочная                        | 8,3        |
| 6  | Охлаждающая камера                  | 9,9        |
| 7  | Кладовая сухих продуктов            | 5          |
| 8  | Кладовая и моечная п/ф тары         | 8          |
| 9  | Цех доработки полуфабрикатов        | 9,6        |
| 10 | Холодный цех                        | 9,8        |
| 11 | Горячий цех                         | 28,9       |
| 12 | Моечная кухонной посуды             | 7,4        |
| 13 | Моечная столовой посуды и сервизная | 15         |
| 14 | Помещение для персонала             | 5          |
| 15 | Гидробой персонала                  | 17,4       |
| 16 | Гидробой официантов                 | 5,9        |
| 17 | Резачечная                          | 12,4       |
| 18 | Кантора                             | 6          |
| 19 | См. узлы персонала                  | 5,9        |
| 20 | Бельевая                            | 5,2        |
| 21 | Тепловой пункт                      | 9,8        |
| 22 | Приточно-вытяжная вент. камера      | 11,8       |

Спецификация оборудования

| Линейка | Наименование оборудования | Тип изделия | Кол. | Габариты, мм |        |        | Забод.-изготовитель |
|---------|---------------------------|-------------|------|--------------|--------|--------|---------------------|
|         |                           |             |      | Длина        | Ширина | Высота |                     |





M 1:200



| № | Наименование      | Получено, руб. |
|---|-------------------|----------------|
| 1 | Мясо говядины     | 776            |
| 2 | Пюре картофельное | 220            |
| 3 | Макаронный суп    | 130            |
| 4 | Гарнир рис        |                |
| 5 | Соусы для супа    | 17             |
| 6 | Аппетизер         | 80             |

Условные обозначения



Показатели генерального плана

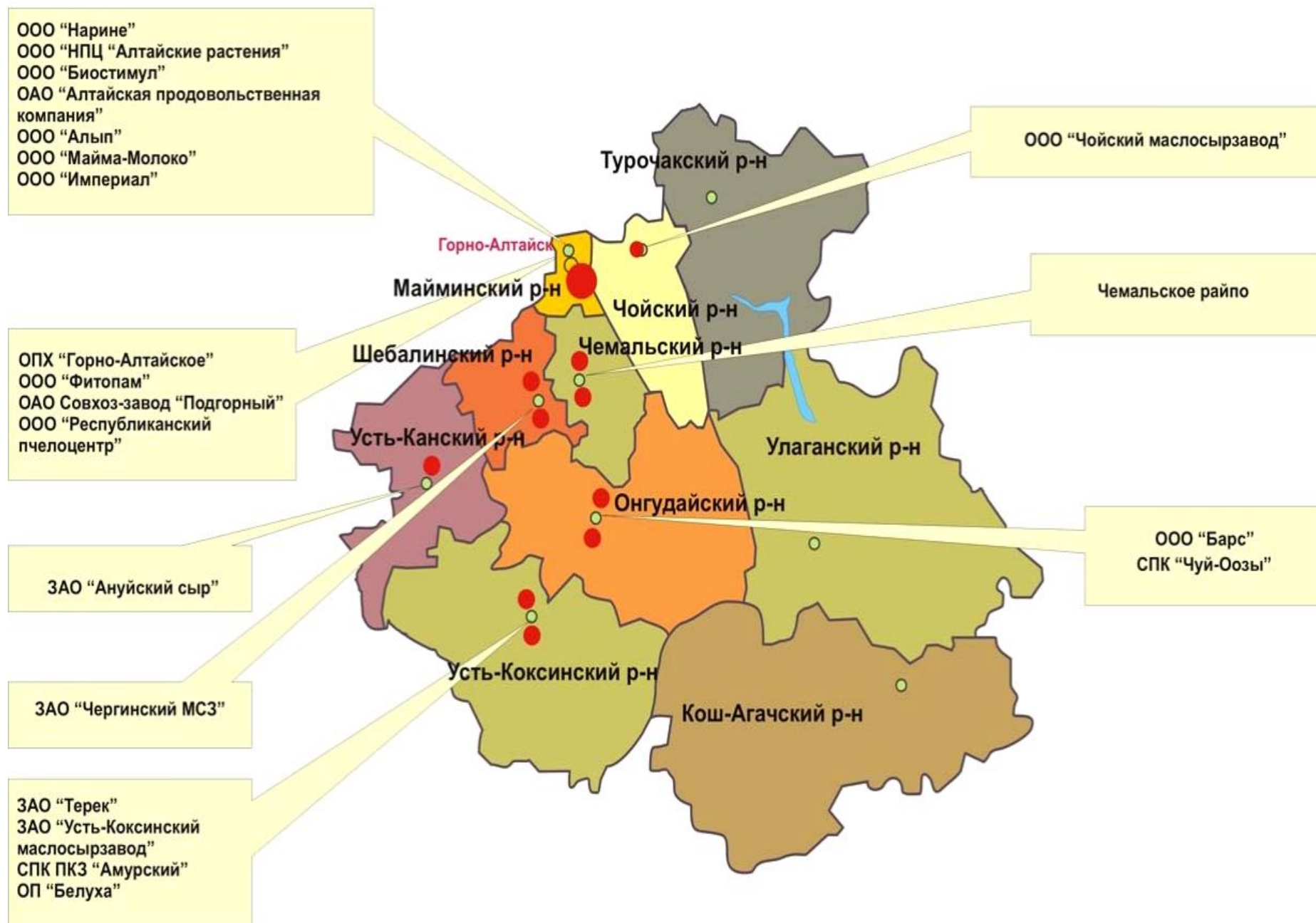
| № | Наименование показателя | Стандарт измерения | Величина |
|---|-------------------------|--------------------|----------|
| 1 | Плотность населения     | мг <sup>3</sup>    | 0,006    |
| 2 | Плотность населения     | мг <sup>3</sup>    | 0,077    |
| 3 | Плотность населения     | мг <sup>3</sup>    | 0,081    |
| 4 | Плотность населения     | мг <sup>3</sup>    | 17       |
| 5 | Величина показателя     | мг <sup>3</sup>    | 00       |

пр. Калачов

ФАСАД 1-7 М 1:100



# СХЕМА ТЕРРИТОРИАЛЬНОГО ПЛАНИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ







# Технологии хранения и переработки дикорастущего и культивируемого сырья

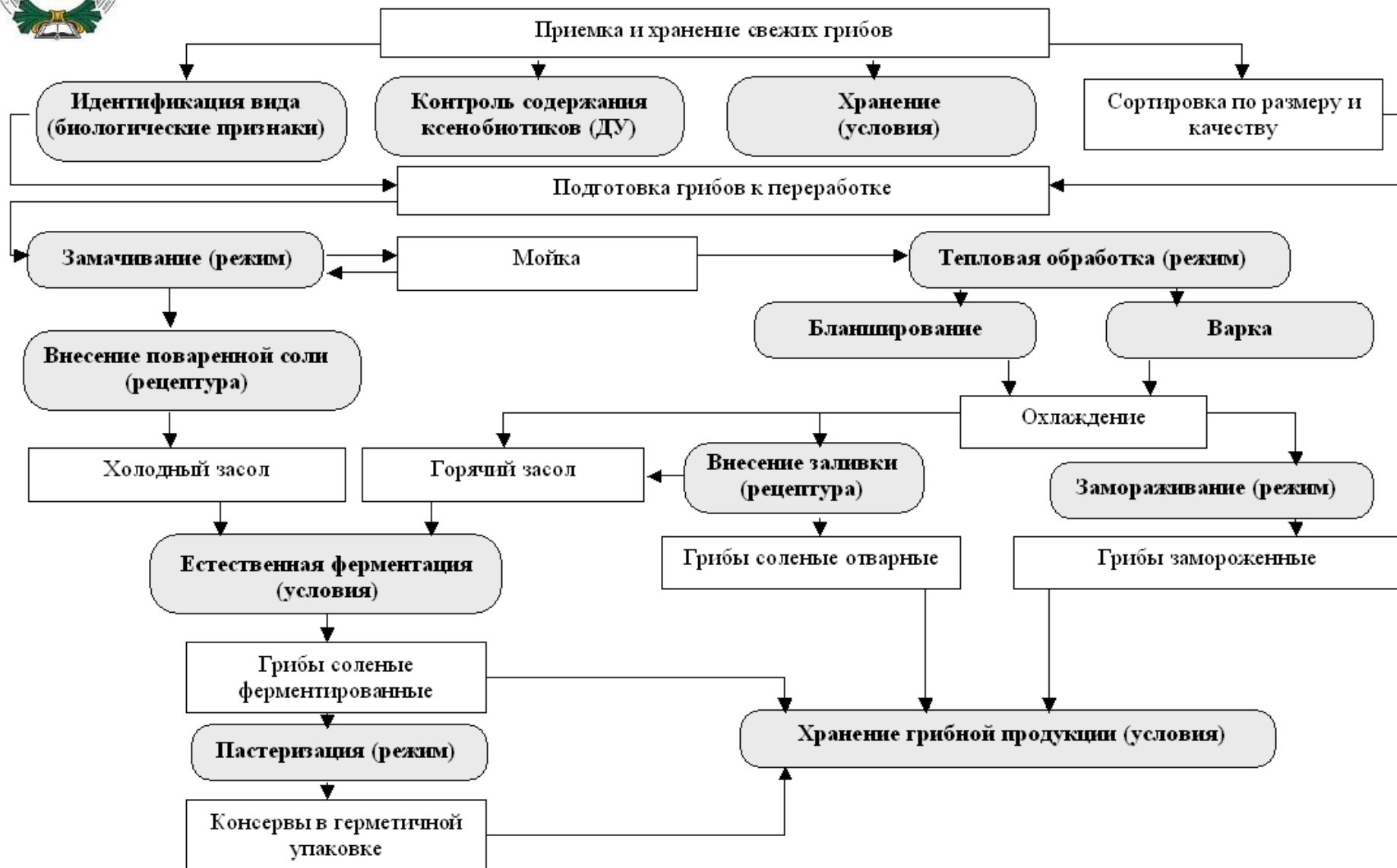


# МОДЕЛЬ РАЦИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ ПИЩЕВОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ





# Принципиальная технологическая схема и контрольные точки производства грибов замороженных, соленых и грибных консервов

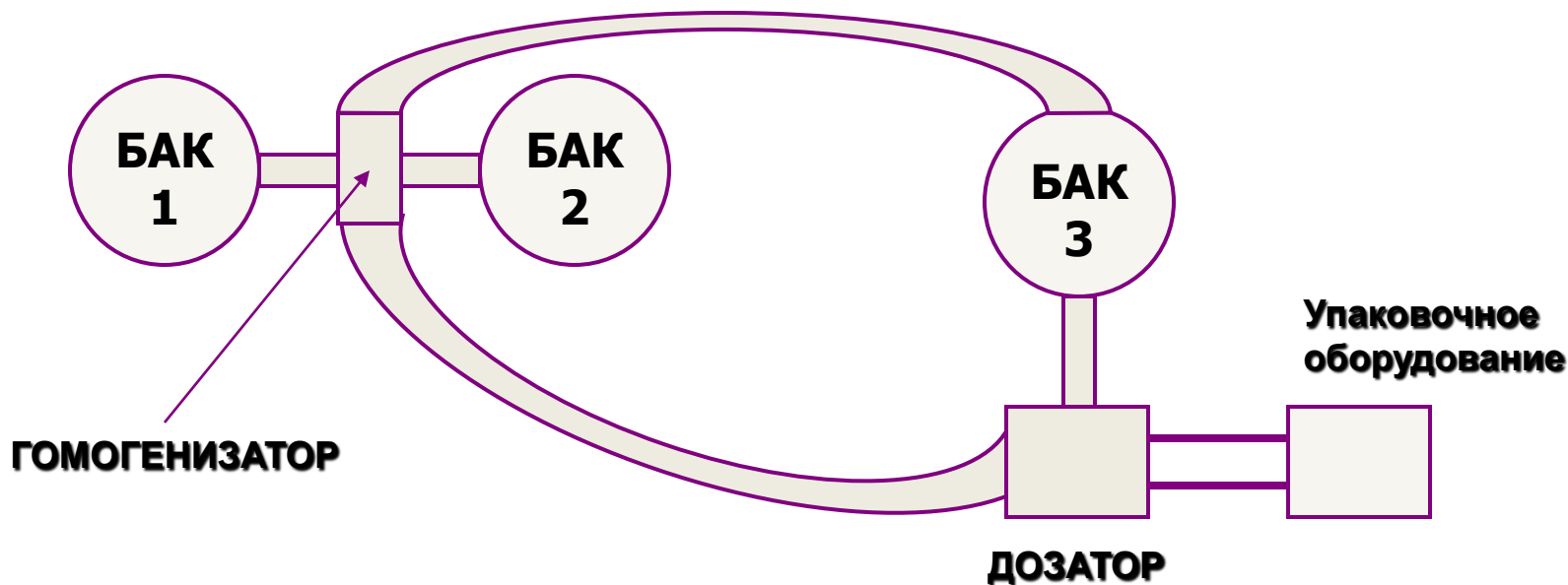




Линия по производству ягод дробленых с добавлением сахара состоит из трех емкостей из нержавеющей стали, гомогенизатора, дозатора и упаковочного оборудования.

Производитель линии - **Московское предприятие ПРОМБИОФИТ.**

Производитель дозатора и упаковочного оборудования - **фирма АЛТА.**





# Характеристики технологии переработки ягод

- Ягоды и плоды на сборных пунктах сразу помещаются в транспорт, оборудованный холодильными установками
- В цехе установлено оборудование, обеспечивающее замкнутый цикл переработки и упаковки продукции без доступа кислорода, позволяющее перерабатывать до 500 кг сырья в сутки (ягоды и плоды, протертые с сахаром, повидло нестерилизованное, джемы фруктовые и ягодные пюре и многое другое).
- Непереработанное сырье замораживается в морозильных камерах, в дальнейшем перерабатывается практически без потери полезных свойств



# ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ПРОДУКЦИЮ

|                                |                                                                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>СТО 01693548-001-13</b>     | <b>Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие</b>                                              |
| <b>СТО 01693548-002-13</b>     | <b>Овощи фаршированные. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные</b>                      |
| <b>СТО 01693548-003-13</b>     | <b>Блинчики (оболочка), блинчики с начинкой. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные</b> |
| <b>СТО 01693548-004-13</b>     | <b>Вареники с различными начинками быстрозамороженные</b>                                 |
| <b>СТО 01693548-005-13</b>     | <b>Полуфабрикаты из мяса птицы</b>                                                        |
| <b>СТО 01693548-006-13</b>     | <b>Черешки лопуха большого. Полуфабрикаты и кулинарная продукция</b>                      |
| <b>ТУ 9163-064-01597951-11</b> | <b>Ягоды и плоды пересыпанные сахаром замороженные</b>                                    |
| <b>ТУ 9128-063-01597957-10</b> | <b>Мармелад желейный и желейно-фруктовый, обогащенный микроэлементами</b>                 |
| <b>ТУ 9141-062-01597951-10</b> | <b>Концентрат масла облепихового</b>                                                      |
| <b>ТУ 9161-061-01597951-09</b> | <b>Плоды и ягоды замороженные</b>                                                         |
| <b>ТУ 9165-050-01597951-11</b> | <b>Салаты овощные</b>                                                                     |





- **Разработка Технических условий (ТУ), Стандартов организаций (СТО), Технологических инструкций (ТИ) на полуфабрикаты и пищевые продукты из растительного и животного сырья;**
- **Разработка рационов питания для различных групп населения (сборников рецептур, технико-технологических карт, например сборник рецептур продуктов функционального питания для школьников на основе микронизированных хлопьев из круп; рецептуры и технологии кулинарной продукции из мяса, в том числе мяса маралов).**



# ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ

- ***Среднее профессиональное образование – 6 специальностей.***

- **Высшее профессиональное образование:**

- ***Магистров – 18 направлений;***

- ***Бакалавров – 19 направлений;***

- ***Аспирантура – 17 специальностей***



***Специалисты среднего профессионального образования:***

**260807.51 Технология продукции и организация общественного питания**

**101101.51 Гостиничный сервис**

**100801.51 Товароведение и экспертиза качества потребительских и др.**

***Бакалавры:***

**100100.62 Сервис**

**100400.62 Туризм**

**260800.62 Технология продукции и организация общественного питания**

**110900.62 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**100800.62 Товароведение**

**100700.62 Торговое дело и др.**





**Дистанционная форма обучения реализуется  
по 3 направления бакалавриата:**

**080100.62 Экономика** (профиль:

**Экономика предприятий и организаций,  
Бухгалтерский учет, анализ и аудит;  
Финансы и кредит)**

**080200.62 Менеджмент** (профиль:

**Менеджмент организаций,  
Управленческий и финансовый учет,  
Финансовый менеджмент)**

**030900.62 Юриспруденция**

# Страницы портала дистанционного обучения СибУПК

Портал дистанционного обучения СибУПК

Основное меню

Новости сайта

Что такое дистанционное обучение?

Направления

Информация для поступающих

Порядок обучения

Программное обеспечение

Нормативные документы

Полезные ссылки

Электронные библиотеки

Администрирование

Уведомления

Пользователи

Курсы

Оценки

Местонахождение

Перевод

Модули

Безопасность

Внешний вид

Главная страница

Сервер

Сетевое взаимодействие

Отчеты

Разное

Найти

Добро пожаловать в систему дистанционного обучения Сибирского университета потребительской кооперации!

Редактировать

Сайт Сибирского университета потребительской кооперации

Содержание

Дисциплина - МАТЕМАТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Первое условие, которое надлежит выполнять в математике, - это быть точным, второе - быть ясным и, насколько можно, простым.

Л. Карно



Новостной форум

1 Ваш преподаватель - ОРЛОВА НИНА ГЕННАДЬЕВНА

2 Методический раздел

3 Тема 1. Аналитическая геометрия на плоскости.

Новостной форум

Добавить новую тему... (Пока новостей нет)

Календарь

Март 2012

Вс Пн Вт Ср Чт Пт Сб

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Легенда событий

Глобально Курс

Группа Пользователь

Наступающие события

Не имеется никаких наступающих событий

Перейти к календарю... Новое событие...

Пользователи на сайте

последние 5 минут

Татьяна Сергеевна Федосова

Обмен сообщениями

Нет новых сообщений

СибУПК

Математический анализ (сес. 1)

Оценки

Просмотр

Отчет по пользователю

Выбрать действие...

Отчет по пользователю - Юлия Колупаева

| Элемент оценивания                                  | Оценка | Диапазон    | Проценты | Отзыв |
|-----------------------------------------------------|--------|-------------|----------|-------|
| Математический анализ (сестр 1)                     |        |             |          |       |
| ТК - 1. Тест по теме "Аналитическая геометрия"      | 100,00 | 0,00-100,00 | 100,00 % |       |
| ТК - 2. Тест по теме: "Функция и предел функции"    | 100,00 | 0,00-100,00 | 100,00 % |       |
| ТК - 3. Тест по теме: "Дифференциальное исчисление" | 100,00 | 0,00-100,00 | 100,00 % |       |
| ТК - 4. Тест по теме: "Интегральное исчисление"     | 90,00  | 0,00-100,00 | 90,00 %  |       |
| Итоговый тест по курсу "Математический анализ"      | 100,00 | 0,00-150,00 | 66,67 %  |       |
| Сумма курса                                         | 490,00 | 0,00-550,00 | 89,09 %  |       |





# Сибирский университет потребительской кооперации

## Центр дистанционного обучения

Преподаватели  
университета

лекционный  
материал

тесты

гlossарий

видео-лекции

форумы

чаты

семинары

## Портал дистанционного обучения



Центр  
информационного  
доступа

Ачинск

Бердск

Барнаул

Искитим

Красноярск

С  
Т  
У  
Д  
Е  
Н  
Т  
Ы

- видео-лекции;
- консультации;
- зачеты;
- экзамены;
- курсовые проекты;
- и т.п.



## **Предложения СибУПК**

- **1. Целевая подготовка кадров для Республики Алтай по программам среднего, высшего образования, повышения квалификации и переподготовки кадров.**
- **2. Создание в Горно-Алтайске центра информационного доступа для реализации дистанционных форм обучения.**
- **3. Выполнение практикоориентированных научных исследований по заказу предприятий (разработка технической документации для предприятий общественного питания , предприятий по производству пищевых продуктов(ТТК, ТК, ТУ).**
- **4. Заключение соглашения с Правительством Республики Алтай по развитию взаимодействия в образовательной и научной сферах, экспертной деятельности по проблемам торговли, общественного питания, гостиничного сервиса, туризма.**