

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Архипова Н.А., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.Б.02 Оптимизация технологических процессов общественного питания

**Цель освоения дисциплины:**

- получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов питания, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятия питания;
- получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания;
- получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Организовывать документооборот на предприятии питания	Этап 1: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками документооборота на предприятии
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции	Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); Этап 2: Роль и сущность инновационного развития производства	Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса; Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность			
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Этап 1: функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); оптимизацию технологических процессов производства; Этап 2: Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.	Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания. Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;	Этап 1: Навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности; Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная). Этап 2: Проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.	Этап 1: Решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания; Этап 2: Прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;	Этап 1: Навыками в области управления процессами продаж Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Этап 1: Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная); Этап 2: Роль и сущность инновационного развития производства	Этап 1: Выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса; Этап 2: Находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания

питания			
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Этап 1: Систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью Этап 2: Правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения	Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания Этап 2: Принципы и методы организации производства и обслуживания на	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания

экспресс-контроля	предприятиях общественного питания	питания	
ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Этап 1: Базис современных компьютерных технологий; Этап 2: Базис математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Этап 1: Принципы и методы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Этап 2: Базис современных компьютерных технологий и математического моделирования в области организации предприятий общественного питания	Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства на предприятиях общественного питания Этап 2: Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продукции общественного питания	Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Навыками анализа полученных результатов исследований сырья и продукции питания Этап 2: Навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий

## 2. Содержание дисциплины:

### **Раздел 1 Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания.**

Тема 1 Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания.

Оптимизация технологических процессов производства

Тема 2 Сравнительная характеристика различных форм организаций хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

Тема 3 Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная).

Анализ и оптимизация на примере конкретного предприятия

Тема 4 Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий. Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания

**Раздел 2 Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания**

Тема 5 Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания. Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации

Тема 6 Современные методы контроля качества продукции. Классификация.

Тема 7 Практическое применение методов контроля качества на предприятиях общественного питания

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**