

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Архипова Надежда Александровна, к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.О.02 Оптимизация технологических процессов общественного питания

Цель освоения дисциплины: целью освоения дисциплины Б1.О.02 Оптимизация технологических процессов общественного питания является: - получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов питания, инновационным технологиям продуктов производства 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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи	Знать: источники информации, требуемой для решения проблемной ситуации Уметь: предлагать варианты решения, сопоставлять и оценивать их Владеть: способами оценки последствий избранной стратегии
	УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: возможные варианты решения типичных задач Уметь: обосновывать варианты решений поставленных задач Владеть: способностью предлагать варианты решения поставленной задачи и оценивать их достоинства и недостатки
	УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Знать: алгоритм формирования суждений и оценок Уметь: грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки Владеть: способностью грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений	Знать: способы решения типичных задач и критерии

<p>путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество</p>	<p>оценки ожидаемых результатов Уметь: оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели Владеть: способностью предлагать способы решения задач, направленных на достижение определенной цели</p>
	<p>ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.</p>	<p>Знать: критерии оценки эффективности разработки новых технологических решений Уметь: оценивать эффективность новых технологических решений относительно полученного результата Владеть: навыками оценки эффективности разработки новых технологических решений</p>
	<p>ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством</p>	<p>Знать: факторы, управление рисками при разработке новых технологических решений, связанные с качеством Уметь: ясно и четко комментировать методологические основы процесса разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством Владеть: комплексом предупреждающих мероприятий для избежания серьезных проблем во время разработки новых технологических решений, чтобы заранее выявить все возможные риски</p>
<p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-4.1 Обосновывает и реализует методы моделирования в производстве продукции питания</p>	<p>Знать: методы моделирования при производстве продуктов питания Уметь: использовать в своей работе методы моделирования при производстве продуктов питания Владеть: методами моделирования и последствиями при их использовании при производстве продуктов питания</p>
	<p>ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов в производстве продукции питания</p>	<p>Знать: информацию о проектирование технологических процессов в производстве продукции питания Уметь: осуществлять проектирование технологических процессов</p>

		Владеть: навыками моделирования технологического процесса
	ОПК-4.3 Критически оценивает эффективность использования моделирования и других способов при решении задач производства продукции питания	Знать: теоретический материал в области эффективного использования моделирования при решении задач производства продукции питания Уметь: применять основы использования моделирования при решении задач производства продукции питания Владеть: навыками эффективного использования моделирования при решении задач производства продукции питания
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно - технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	Знать: специальные понятия, описания научных знаний для решения организационно-технологических задач Уметь: использовать научные знания для решения организационно-технологических задач Владеть: навыками решения организационно-технологических задач
	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Знать: методику исследования качества продуктов при производстве Уметь: видеть проблемы, выдвигать гипотезы, делать выводы и умозаключения для решения организационно-технологических задач Владеть: навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
	ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	Знать: современные технологии и технологических процессов Уметь: обеспечивать и реализовывать современные знания Владеть: практическими навыками решения организационно-технологических задач
ПК-1 Способен	ПК-1.1 Использует	Знать: новейшие достижения

использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	техники и технологии в области общественного питания Уметь: получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций Владеть: навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования
--	---	--

2. Содержание дисциплины:

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

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

Тема 3. Проведение патентного поиска в соответствии с темой магистерской диссертации

Тема 4. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания

Тема 5. Система патентно- лицензионной деятельности

Тема 6. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе

Тема 7. Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная)

Тема 8. Оптимизация технологических процессов производства

Тема 9. Анализ и оптимизация на примере конкретного предприятия

Тема 10. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий

Тема 11. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания

Тема 12. Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания

Тема 13. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты

Тема 14. Современные методы контроля качества продукции. Классификация

Тема 15. Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации

Тема 16. Практическое применение на предприятиях общественного питания

Тема 17. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.О.02 Оптимизация технологических процессов общественного питания составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР).