

Б1.Б.2 Оптимизация технологических процессов общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, позволяющие оптимизировать ресурсный потенциал предприятий общественного питания и технологические процессы производства полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов, обеспечивающих рациональное использование сырья, высокое качество готовой продукции, ее безопасность для жизни и здоровья потребителя;
- овладение методами математического моделирования с использованием компьютерных программ для выбора эффективных способов решения производственно-технологических и научно-исследовательских задач;
- формирование возможности применения полученных знаний и практических навыков в профессиональной сфере деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знать: методы продвижения продукции и услуг, направления политики предприятия в области качества, материальных и финансовых ресурсов, концепции конкурентоспособности предприятия, методы и средства управления качеством на предприятии, логистические процессы снабжения, хранения и движения запасов Уметь: применять на предприятии индустрии питания принципы системы управления качеством; планировать и контролировать продажи, расходы предприятия; создавать и поддерживать концепцию имиджа, конкурентную позицию предприятия на рынке; проводить обучение, тренинги и мониторинг при поиске и подборе персонала. Владеть: навыками создания концепции имиджа предприятия по средствам управления продажами, расходами, качеством продукции и услуг; методикой проведения собеседований, мероприятий по мотивации сотрудников для улучшения дисциплины и производительности труда.
ОПК-4	Способностью устанавливать требования к документообороту на	Знать: основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила,

	предприятия	<p>правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания.</p> <p>Уметь: оценивать соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; применять нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками критического анализа документооборота на предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям; разработки и реализации мероприятий по совершенствованию документооборота.</p>
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<p>Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания</p> <p>Уметь: применять фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологических производств продуктов питания в сфере производственной и научно-исследовательской деятельности.</p> <p>Владеть: навыками использования фундаментальных научных знаний технологии производства продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач</p>
ПК-21	Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.	<p>Знать: основные понятия теории моделирования, виды и принципы моделирования и оптимизации процессов, свойства и состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг.</p> <p>Уметь: проводить построение моделирующих алгоритмов, оценку точности и достоверности результатов моделирования, моделировать деятельность специализированных объектов предприятий питания, проводить выбор критериев оптимизации процесса кулинарной обработки, формирования свойств продукции, соответствующих запросам потребителя.</p> <p>Владеть: навыками математических методов моделирования процессов и систем, осуществления планирования имитационных экспериментов с моделями.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы оптимизации технологических процессов

Раздел 2. Моделирование и оптимизация технологических процессов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (18) часов, из них: лекций – 12 (4), практических занятий – 24 (8).

2. Самостоятельная работа 27 (54) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.