

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.8 ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль):** *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

**Трудоемкость:** 4 з.е.

**Промежуточная аттестация:** зачет с оценкой

**Автор:** И.П. Березовикова, д-р биол. наук, профессор

### ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины *Оптимизация технологических процессов общественного питания* является получение студентами необходимых теоретических и практических знаний в области оптимизации различных видов технологических процессов общественного питания, умения и навыки анализа процессов, их моделирования и принятия оптимальных решений.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

**а) Производственно-технологическая деятельность:**

разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;  
оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;  
разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;  
учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

разработка новых конкурентоспособных концепций;

разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов;

разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

контроль за документооборотом на предприятии питания;

**б) Научно-исследовательская деятельность:**

разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;

разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;

разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;

разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

## **МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Логика и методология науки», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Высокотехнологические производства продуктов питания».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Управление качеством в общественном питании», «Производство продукции питания различного назначения», «Система ХАССП в общественном питании».

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы магистратуры – направлены на формирование следующих компетенций:

**ПК-1** готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции 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

**ПК-3** - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия

**ПК-4** - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

**ПК-5** - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами

**ПК-17** - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

**ПК-18** - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

**ПК- 21** - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

*знает:*

- приоритеты в области управления производственным процессом, информацию в области производства продукции предприятий питания, системы контроля производственного процесса;

- новейшие достижения техники и технологии.

**умеет:**

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

- создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

**навыки / опыт деятельности:**

- использования методов оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установления и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, методами анализа и оценки информации, процессов деятельности предприятия;

- использования методов оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, методами принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

- использования знаний фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Тема 1. Введение. Технологические процессы общественного питания*

Цель и задачи дисциплины. Определение понятия «Оптимизация».

Понятие технологического процесса для производства продуктов питания. Технологические процессы в общественном питании.

Факторы, влияющие на эффективность функционирования предприятия общественного питания. Цели конечного результата оптимизации технологических процессов общественного питания. Обеспечение безопасности продукции как элемент оптимизации, управление рисками.

### *Тема 2. Оптимизация технологических процессов производства*

Системный анализ технологических процессов в общественном питании. Моделирование производственно - технологических задач. Методы оптимизация технологических процессов производства продуктов питания. Современные технологии – важный элемент оптимизации производства (на примере технологии «Cook&Chill»).

*Проблемно-ориентированная лекция.* Основная проблема – обоснованный выбор эффективного метода оптимизация технологического процесса производства продуктов питания. Дискуссионные вопросы – системный анализ технологических процессов в общественном питании, моделирование производственно - технологических задач в общественном питании, методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.

### *Тема 3. Принципы составления параметрических схем технологических процессов*

Определение факторов, влияющих на технологический процесс и характеризующих его функционирование.

Факторы и параметры процесса - возмущающие, наблюдаемые (измеряемые), управляемые и управляющие. Оценка значимости факторов исследуемого технологического процесса. Методика проведения экспертной оценки значимости факторов, ранжирование оценок. Разработка модели технологического процесса. Моделирование производственно-технологических задач.

### *Тема 4. Оптимизация рецептур продукции общественного питания*

Цели оптимизации рецептур различных групп кулинарной продукции. Оптимизация рецептур по химическому составу. Методы оптимизации химического состава кулинарной продукции. Оптимизация аминокислотного состава белков.

Оптимизация рецептур с целью сокращения издержек производства, сокращения трудоемкости процесса, эффективного использования сырья.

*Лекция-визуализация.* Основной акцент – активное включение в процесс мышления зрительных образов. Типы наглядности – изобразительный и символический в сочетании с программой Power Point. Основная проблема – оптимизация рецептур продукции общественного питания. Представляемые и рассматриваемые вопросы – цели оптимизации рецептур различных групп кулинарной продукции; оптимизация рецептур по химическому составу; методы оптимизации химического состава кулинарной продукции.

### *Тема 5. Новое оборудование для оптимизации технологического процесса*

Оптимизация производственного процесса с помощью новых видов теплового оборудования (пароконвектоматов, универсальных кухонных центров - «Self Cooking Center» и «Vario Cooking Center» ).

Оптимизация технологических процессов с помощью новых видов механического оборудования.

Оптимизация хранения сырья и кулинарной продукции с помощью новых видов холодильного оборудования.

*Лекция-визуализация.* Основной акцент – активное включение в процесс мышления зрительных образов. Типы наглядности – изобразительный и символический в сочетании с программой Power Point. Основная проблема – оптимизация технологического процесса с помощью новых видов оборудования. Представляемые и рассматриваемые вопросы – оптимизация производственного процесса с помощью новых видов теплового, механического и холодильного оборудования; инновационное оборудование – виды, классификация, эффективность применения; оптимизация рецептур по химическому составу; методы оптимизации химического состава кулинарной продукции.

### *Тема 6. Оптимизация производственных процессов в предприятиях питания различных концепций*

Цели оптимизации технологических процессов для предприятий питания различных концепций. Оптимизация процессов в сетевых предприятиях питания. Оптимизация процессов в предприятиях питания социального типа (пищевые клиники, школьные столовые, дошкольные образовательные учреждения и др.). Оптимизация процессов для ресторанов «высокой кухни». Оптимизация технологического процесса для кейтеринга различных видов. Оптимизация технологических процессов для предприятий фаст-фуда различных видов.