

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Оптимизация технологических процессов общественного питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- ПК-20: способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Ситуация в отрасли общественного питания. Состояние современного ресторанного бизнеса в России.. .

2. Изучение жизненного цикла предприятия общественного питания. SWOT-анализ работы предприятия. .

3. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов общественного питания. Методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля. .

4. Бережливое производство. Система Кайдзен.. .

6. Оценка эффективности меню, оптимизация расходов, эффективность человеко-часа.. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.В. Писарева

Ю.С. Лазуткина