

**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 – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.2: Предлагает технологические решения для производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- ПК-3.2: Предлагает способ проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Тема 1. Ситуация в отрасли общественного питания. Ситуация в отрасли общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Состояние современного ресторанного бизнеса в России. Оптимизация организации производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Тема 1. Ситуация в отрасли общественного питания. Концепции предприятий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов..

3. Тема 2. Анализ работы предприятия общественного питания. Технологические решения по исследованию рынка общественного питания. Изучение жизненного цикла предприятия общественного питания. SWOT-анализ работы предприятия.

4. Тема 2. Анализ работы предприятия общественного питания. Бережливое производство. Исследование свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания. Система Кайдзен. Оценка эффективности меню, оптимизация расходов, эффективность человеко-часа. Система 5S..

5. Тема 2 Анализ работы предприятия общественного питания. Современные методы контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов общественного питания.

6. Тема 3. Управление персоналом предприятий общественного питания. Исследование требований профессиональных стандартов к трудовым функциям сотрудников на предприятии общественного питания.

7. Тема 3. Управление персоналом предприятий общественного питания. Оценка эффективности человеко-часа. Способ проведения исследования трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания. Планирование и регулирование труда работников при производстве полуфабрикатов и готовой продукции питания.

8. Тема 4. Оценка эффективности меню. Способы оценки эффективности меню, оптимизация расходов. Современные методы контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина