

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Фамилия, имя, отчество: Подпись: Дата:

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 08.07.2024 10:01:08

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.14 Оптимизация технологических процессов общественного питания"

направления подготовки бакалавров "19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"

программа подготовки "магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – готовность и способность магистранта использовать в профессиональной деятельности знания, 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 технологических и научно-исследовательских задач;
- формирование возможности применения полученных знаний и практических навыков в профессиональной сфере деятельности.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Предмет, цели и задачи дисциплины. Ассортимент продукции питания различного назначения, организация ее выработки в производственных условиях
Оптимизация затрат на реализацию производственного процесса на предприятии общественного питания
Оптимизация технологических процессов производства продукции питания
Совершенствование методов управления и контроля производством продукции питания.
Методы оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.
Проблемы оптимизации ресурсного потенциала предприятия питания.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» входит в вариативную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении высшего профессионального образования по направлениям подготовки магистра.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: «Проектирование процессов производства продуктов питания», «Биоиндустриальные технологии производства пищевых продуктов», «Современные методы исследований сырья и продукции питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о стратегическом и оперативном планировании,



особенностях технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, изучение спроса потребителей.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия		
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания		
- отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	- определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия		
ОПК-1.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности; разрабатывает эффективную инновационную политику		
- отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	- определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия		
ОПК-1.3 Разрабатывает конкурентоспособные концепции развития предприятия		
- отечественные и зарубежные достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.	- определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания		
ПКУВ-1.1 Анализирует и оценивает деятельность предприятия питания.		
- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания;- технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания;- основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания.	- осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;- организовать систему мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания;- осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в	- навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания;- методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания;- техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания;- навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности



	соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	предприятий питания.
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания		
ПКУВ-1.2 Разрабатывает и реализует стратегии развития предприятия питания.		
- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания;- основы риск-менеджмента и антикризисного управления.	- определять задачи и цели развития предприятия питания;- формировать конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания;- реализовать стратегию предприятия питания, а также функциональные стратегии (маркетинговая, финансовая, кадровая), обеспечивающие его устойчивое развитие;- проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия питания;- осуществлять стратегический контроль деятельности предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания;- выявлять стратегические проблемы развития предприятия питания и разрабатывать меры по их устранению;- формулировать задачи и цели развития предприятия питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон.	- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия;- методами организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания;- владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.
ПКУВ-1: Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания		
ПКУВ-1.3 Управляет проектами и изменениями на предприятии питания.		
- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;- теорию конфликтологии и психологии делового общения;- системы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности.	- выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия питания;- разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания;- осуществлять планирование и управление организацией процесса преобразований;- осуществлять общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- проводить оценку эффективности внедрения изменений в деятельности предприятия питания;- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи;- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания;- контролировать внедрение изменений и проводить анализ эффективности управления проектами.	- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания;- методами управления командой проекта по внедрению изменений на предприятии питания;- навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений.

Дисциплина "Оптимизация технологических процессов общественного питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 107.65 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 05.07.2024

Блягоз Асет Ибрагимовна



Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 18.07.2024

Хатко Зурет Нурбиевна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 18.07.2024

Хатко Зурет Нурбиевна

