

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 Оптимизация технологических процессов общественного питания**

: 19.04.04

, :

: 2, : 3

		3
1	, .	8
2	, .	32
3	,	0
4	, .	0
5	,	
6	, ' .	40
7	, .	16
8	, .	
9	, .	
10	, , , ' .	
11	, . ,	
12	(),	
13		108
14	()	3

Компетенция ФГОС: ОК.2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
3.
Компетенция ФГОС: ПК.21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
3.
Компетенция ФГОС: ПК.3 способность 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; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
3.

Компетенция ФГОС: ПК.7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; в части следующих результатов обучения:

3.

(, , ,)	
-----------	--

.2. 3	
1.теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно- исследовательскими работами	;
2.организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования	
3.систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью	
.3. 3	
4.роль и сущность инновационного развития производства	;
5.современные методы контроля качества продукции	;
6.оптимизацию технологических процессов производства	;
7.проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания	
8.владеть патентным поиском	;
9.владеть современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания	;
.7. 3	
10.владеть навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности	;
11.оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности	
12.использовать сетевые технологии в производстве и бизнесе	
13.выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса	;
14.моделировать производственно-технологические задачи в профессиональной деятельности	
.21. 3	
15.функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная)	
16.владеть инновационными методами управления и контроля производством продукции питания	
17.нанотехнологии в области производства продуктов питания	;
18.владеть инновационными методами управления и контроля производством продукции питания	
19.владеть методами планирования и программирования с использованием компьютерных технологий	;

1. Кушнерова О. Ф. Оптимизация технологических процессов общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / О. Ф. Кушнерова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214588. - Загл. с экрана.
2. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : [учебник для вузов по торговым специальностям] / В. Д. Ершов. - Санкт-Петербург, 2010. - 227, [2] с. : табл., ил., схемы

1. Первозванский А. А. Курс теории автоматического управления : учебное пособие / А. А. Первозванский. - СПб. [и др.], 2010. - 615 с.

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.
2. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
3. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.

1.

1 Statistica

2 Office 2007

3 справочно-правовая система "Консультант Плюс"

1	(- , ,)	-

1		Internet