

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Системы управления процессами производства и обслуживания и информационные технологии**

: 19.04.04

, :

: 1 2, : 2 3

		2	3
1	, .	10	0
2	, .	20	32
3	, .	0	0
4	, .	0	0
5	, .		
6	, .	30	32
7	, .	36	36
8	, .		
9	, .		
10	, , ,		
11	, . ,		
12	( ),		18
13		72	72
14	( )	2	2

<b>Компетенция ФГОС: ОПК.4</b> способность устанавливать требования к документообороту на предприятии; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
1.
<b>Компетенция ФГОС: ПК.2</b> способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
2.
<b>Компетенция ФГОС: ПК.3</b> 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>

1.
<b>Компетенция ФГОС: ПК.6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; в части следующих результатов обучения:</b>
1.

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

<b>.2. 2</b>	
1.об основных понятиях и определениях информационных технологий, автоматизации, информатизации и теории автоматического управления	
2.о подходе к анализу работы автоматических систем, их надежности и экономической эффективности на предприятиях общественного питания	
3.классификацию систем управления технологическими процессами, роль микропроцессорной техники в системе управления	
4.методы и функции управления производственными процессами на предприятиях питания	;
5.методы и функции управления процессами обслуживания на предприятиях питания	;
6.особенности управления непрерывными и периодическими процессами	;
7.особенности использования средств информационных технологий в производстве и обслуживании на предприятиях общественного питания	;
<b>.4. 1</b>	
8.роль стандартизации в разработке систем управления	
<b>.2. 2</b>	
9.выбирать основные элементы систем автоматизированного управления и средств информационных технологий	
<b>.3. 1</b>	
10.определять возможную экономическую эффективность проектируемых автоматизированных систем	
<b>.2. 2</b>	
11.использовать информационные технологии в процессах производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
<b>.6. 1</b>	
12.оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	
<b>.3. 1</b>	
13.решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания	
<b>.2. 2</b>	
14.управлять разработкой и внедрением системы качества в системах управления процессами производства и обслуживания на предприятиях питания	

<b>.6. 1</b>	,
15.управлять процессами продаж на предприятиях питания	
<b>.3. 1</b>	
16.устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	
<b>.6. 1</b>	,
17.оценивать эффективность и результаты логистических процессов на предприятии	
<b>.3. 1</b>	
18.позиционировать организацию на потребительском рынке товаров и услуг в конкретных местах ее привязки	
19.выбора рациональных систем производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
<b>.2. 2</b>	
20.использования средств информационных технологий в профессиональной деятельности	

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник для средних специальных учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва, 2011. - 477 с. : ил., табл.

2. Кавешников В. М. Современные элементы автоматизации и построение системы управления технологическими процессами на их основе [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / В. М. Кавешников ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2011]. - Режим доступа: <http://courses.edu.nstu.ru/index.php?show=155&curs=838>. - Загл. с экрана.

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для начального проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - М., 2002. - 457 с. : ил.

2. Могильный М. П. Оборудование предприятий общественного питания: тепловое оборудование : учебное пособие для вузов по специальности 271200 "Технология продуктов общественного питания" / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - М., 2004. - 190, [1] с. : ил., табл.

3. Кавецкий Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания : [учебное пособие для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. - Москва, 2004. - 303, [1] с., [8] л. ил. : ил., табл.

4. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В. Д. Елхина. - М., 2006. - 335, [1] с. : ил., табл.

5. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания : [учебник для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)"] / Л. М. Корнюшко. - СПб., 2006. - 281, [1] с. : ил.

6. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1 : учебник [по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"]. - М., 2010. - 415, [1] с. : схемы, табл.
7. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2 : учебник [для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"] / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - М., 2010. - 489, [1] с. : схемы
8. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3 : учебник : [ для вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"] / Т. Л. Колупаева [и др.]. - М., 2010. - 299, [1] с. : ил., табл.
9. Благовещенская М. М. Информационные технологии систем управления технологическими процессами : [учебник для вузов по направлениям "Технология пищевых продуктов, "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Технология производственных продуктов специального назначения и общественного питания"] / М. М. Благовещенская, Л. А. Злобин. - М., 2005. - 767, [1] с. : схемы

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. Сапожников А. Н. Системы управления процессами производства и обслуживания и информационные технологии [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / А. Н. Сапожников ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000214406](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214406). - Загл. с экрана.

- 1 Microsoft Visio
- 2 1С:Предприятие 8.0
- 3 Технолог-кулинар
- 4 Школьное питание

1	( - ) , ,	-

1		Internet