

Аннотация

учебной дисциплины Б1.Б.6.2 «Оптимизация технологических процессов общественного питания»
направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Дисциплина учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Цели дисциплины – освоение методов исследования в области поиска значений параметров системы, обеспечивающих достижение оптимального значения показателя качества исследуемого объекта при известных ограничениях на значения этих параметров.

Задачи дисциплины:

- научить осуществлять поиск значений параметров системы;
- разобрать приближенное аналитическое описание функциональной связи показателей качества с параметрами системы по результатам проведенного эксперимента;
- показать методику оценки дифференциального влияния уровней параметров системы на показатель качества.

Основные блоки и темы 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. Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания. Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания. Анализ математической модели технологических процессов общественного питания. Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания. Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания.

Учебная дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» входит в перечень курсов профессионального цикла базовой части ОП.

В результате изучения дисциплины магистр должен обладать следующими компетенциями:

знать:

- глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16).

уметь:

- критически оценить освоенные теории и концепции, границы их применимости, способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-1).

владеть:

- свободно владеть литературой и деловой письменной и устной речью, имеет навыки публичной речи, умеет создавать и редактировать тексты профессионального назначения, анализировать логику рассуждений и высказываний, владеет одним из иностранных языков, владеет методами пропаганды научных достижений (ОК-2).

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественного питания» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетных единицы.
Вид промежуточной аттестации: зачет.**

Разработчик:

канд, техн. наук, доц. _____ Т.Б. Колотий

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____



З.Н. Хатко