

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Оптимизация технологических процессов производства»
Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части цикла дисциплин (Б1.В.01.01). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах – 4 з.е.; в академических часах – 144 ч.

Целью дисциплины является изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания, формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях.

Задачи:

- изучение инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, в т.ч. их упаковки и безопасности;
- оптимизация деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;
- поиск путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;

- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Для успешного изучения дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-2 Способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	Основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Умеет	Анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет	Навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами

ПК- 25 способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно- технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знает	Направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов
	Умеет	Осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике,
	Владеет	Навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, тематический семинар.