

23-5723

РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

НА ДОМ НЕ БИДАЕТСЯ

А. Ю. СОКОЛОВ

УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

23-05723



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)

А. Ю. Соколов

**УПРАВЛЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Утверждено издательским советом университета
в качестве учебного пособия

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2023

УДК 642.5.002.2(075.8)

ББК 36.99-6я73

С594

Рецензенты: д-р техн. экон. наук А. А. Га жу р (РЭУ им. Г. В. Плеханова); канд. техн. наук Е. В. Литвинова (Рос. биотехнол. ун-т «Росбиотех»)

Соколов, А. Ю.

С594 Управление технологическими процессами в общественном питании : учебное пособие / А. Ю. Соколов. – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2023. – 80 с.
ISBN 978-5-7307-2014-5

В пособии представлены основополагающие, стандартные и инновационные принципы управления технологическими процессами на предприятиях индустрии массового питания, а также в отраслях пищевой промышленности.

Для студентов, обучающихся по направлениям 43.03.01 «Сервис» (профиль программы «Технология и сервис в индустрии питания»), 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень подготовки «Бакалавриат»).

УДК 642.5.002.2(075.8)

ББК 36.99-6я73

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	5
Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ БАЗА УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССАМИ.....	8
1.1. Новые представления об управлении процессами.....	8
1.2. Ключевые термины и определения.....	13
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>20</i>
Глава 2. ПРИНЦИПЫ, ФУНКЦИИ И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССАМИ.....	22
2.1. Методологические принципы управления процессами.....	28
2.2. Функции и методы управления: соотношение понятий.....	31
2.3. Методы управления производственными процессами на предприятиях.....	33
2.4. Методы управления.....	37
2.5. Основы риск-менеджмента в индустрии питания.....	40
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>41</i>
Глава 3. ТИПОЛОГИЯ ПРОЦЕССОВ И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ.....	42
3.1. Стандартизация в управлении процессами.....	47
3.2. Измерительные технологии как основа для управления технологическими процессами.....	49
3.3. Принцип автоматизации современных производств.....	50
3.4. Оптимизация в управлении процессами.....	53
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>58</i>
Глава 4. РИСКИ КАК ОСНОВА УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ.....	60
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>64</i>

Глава 5. МЕТОДОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ.....	66
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>71</i>
ТЕМЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	73
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	76
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	77