

23-2753  
2 ч.зв.



**РЭУ.РФ**

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

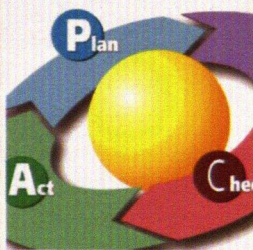
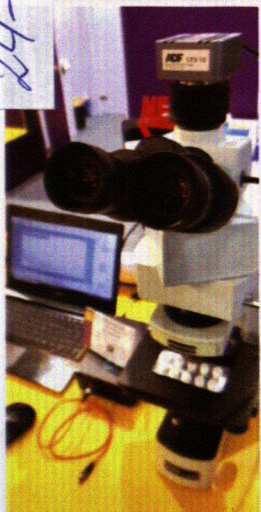
НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

А. Ю. Соколов

**УПРАВЛЕНИЕ**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ  
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

24-03359



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

Второе издание, дополненное и переработанное

Москва  
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»  
2024

УДК 642.5.002.2(075.8)

ББК 36.99-6я73

С594

*Рецензенты:* канд. экон. наук Т. Л. Шкляр (РЭУ им. Г. В. Плеханова); д-р экон. наук М. Н. Забаева (Московский государственный университет геодезии и картографии (МИИГАиК))

**Соколов, А. Ю.**

С594 Управление технологическими процессами в общественном питании : учебное пособие. – 2-е изд., доп. и перераб. / А. Ю. Соколов. – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2024. – 104 с.

ISBN 978-5-7307-2132-6

В учебном пособии представлены основополагающие, стандартные и инновационные принципы управления технологическими процессами на предприятиях индустрии массового питания, а также в отраслях пищевой промышленности. Значительное внимание уделено результату управления технологическими процессами – качеству продукции, услуг и других объектов.

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

ISBN 978-5-7307-2132-6

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2024

## Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	5
Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ БАЗА УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССАМИ.....	9
1.1. Новые представления об управлении процессами .....	9
1.2. Ключевые термины и определения .....	16
<i>Вопросы и задания для самоконтроля .....</i>	<i>23</i>
Глава 2. ПРИНЦИПЫ, ФУНКЦИИ И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЦЕССАМИ.....	25
2.1. Методологические принципы управления процессами .....	31
2.2. Функции и методы управления: соотношение понятий .....	35
2.3. Методы управления производственными процессами .....	37
на предприятиях .....	37
2.4. Методы управления.....	41
2.5. Основы риск-менеджмента в индустрии питания.....	44
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>45</i>
Глава 3. ТИПОЛОГИЯ ПРОЦЕССОВ И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ.....	47
3.1. Стандартизация в управлении процессами.....	52
3.2. Измерительные технологии как основа .....	54
для управления технологическими процессами .....	54
3.3. Принцип автоматизации современных производств.....	55
<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 КАЧЕСТВА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ .....	66
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>72</i>

Кейс. Производство мясных полуфабрикатов централизованным способом и обеспечение их качества .....	74
<b>Глава 6. ПОНЯТИЕ ОПТИМИЗАЦИИ В УПРАВЛЕНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ПРИНЯТИЕ КОМПРОМИССНЫХ РЕШЕНИЙ .....</b>	<b>79</b>
6.1. Тенденции в сфере оптимизации процессов .....	79
6.2. Оптимизация: определения, принципы и методы.....	80
<i>Вопросы и задания для самопроверки.....</i>	<i>90</i>
Кейс-задание. Оптимизация доходов в ресторане .....	92
<b>ТЕМЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....</b>	<b>96</b>
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....</b>	<b>99</b>
<b>СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ .....</b>	<b>100</b>