

Аннотация рабочей программы дисциплины
Основы управления рисками в биотехнологии
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

- всестороннее и глубокое понимание студентами природы и сущности всего спектра управления предприятием общественного питания;
- умение подтверждать теоретические положения формирования корпоративной культуры предприятия практическими примерами;
- уметь раскрыть и использовать социальные факторы совершенствования организационной структуры управления.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть поведение членов организации и социальных отношений между ними;
- изучить систему функционирования и развития организаций, применение власти в организации;
- освоить действие формальных и неформальных коммуникаций;
- изучить систему мотивации членов организации;
- учитывать личности отдельного работника, проблему вхождения его в коллектив организации закрепления в этом коллективе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание требований к персоналу основных профессий; основные методы мотивации персонала с учетом производительности труда; - понимать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;

умение использовать профессиональные знания персонала для достижения синергетического эффекта; - принимать управленческие решения по формированию плановых показателей с учетом производительности труда;

владение методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи от персонала; знаниями по внедрению индустриальных методов производства; навыками управления человеческими ресурсами и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины: Физиология питания и служит основой для изучения дисциплины: Методы исследования качества и физиологической ценности в пищевой биотехнологии.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
--------------------------------	--	--

<p>ПКС-1 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на организацию и оптимизацию биотехнологического процесса</p>	<p>ПКС - 1.1 Использует нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы теххимического и лабораторного контроля качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности; физико-химические основы и общие принципы производства биотехнологической продукции</p>	<p>Знать: 31 области использования биотехнологической продукции</p>
		<p>Уметь: У1 осуществлять процессы приготовления питательных сред; осуществлять процессы микробиологической периодической и непрерывной ферментации</p>
		<p>Владеть: В1 способностью использования фундаментальных знаний на практике; навыками подбора компонентов питательных сред</p>
	<p>ПКС - 1.2 Пользуется стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; использовать методы теххимического контроля и испытания продукции в процессе производства</p>	<p>Знать: 32 особенности планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения безопасности биотехнологической продукции</p>
	<p>Уметь: У2 проводить анализ компонентов культуральной жидкости, анализировать полученные данные о процессе ферментации</p>	
	<p>Владеть: В2 навыками ведения и контроля биотехнологических процессов; навыками анализа и обобщения полученных в ходе ферментации результатов</p>	

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 4 зачетных единиц, 144 часа

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 8 семестр.