

Аннотация рабочей программы дисциплины
Основы организации, планирования и производственной деятельности предприятий
питания
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): биотехнологии в индустрии питания

1. Цели изучения дисциплины

формирование у обучающихся современного экономического мышления; системы специальных знаний в области анализа и планирования экономических показателей производственной деятельности предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание основных понятий и технологии производственных процессов на основе индустриализации; нормативной модели технологических процессов;

умение проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов; - внедрять инновационные технологии в технологический процесс;

владение методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи; навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Управление проектами по внедрению изменений на предприятии питания, Технологический менеджмент в биотехнологии.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения	Знать: З1 понимать технологические процессы, в зависимости от типа предприятия Уметь: У1 управлять технологическими процессами, снижающими издержки производства Владеть: В1 обладать опытом смены ассортиментной матрицы, в зависимости от типа предприятия
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: З2 понимать принципы формирования товарооборота, валового дохода и прибыли Уметь: У2 снижать издержки производства в зависимости от смены производственной деятельности Владеть: В2 обладать навыками управления финансовыми потоками предприятия
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: З3 понимать основы планирования и экономического анализа с учетом правовых норм Уметь: У3 внедрять принципы экономического анализа на основании законодательства Владеть: В3 обладать навыками внедрения этапов планирования производственной деятельности

<p>ПКС-3 Способен организовывать мероприятия по предупреждению и устранению брака продукции на всех стадиях производства, а также предлагать мероприятия по системе управления качества и безопасности биотехнологического производства</p>	<p>ПКС-3.3 Демонстрирует навыки управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции и разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Знать: 34 Схемы организации технологического процесса и управления качеством, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания Уметь: У4 Применять схемы организации технологического процесса и управления качеством, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания Владеть: В4 Методиками подбора и расчёта технологического оборудования предприятий общественного питания, внедрения методов управления качеством и безопасностью</p>
<p>ПКС-4 Способен осуществлять контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами</p>	<p>ПКС-4.2. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности продукции биотехнологического производства</p>	<p>Знать: 35 Нормативные документы и область применения контроля качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции Уметь: У5 Применять современные методы для входного контроля сырья, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции Владеть: В5 Практическими навыками проведения бракеража, обращения с приборами для осуществления всех видов контроля сырья и продукции</p>

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет - 7 семестр.