

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**  
**Управление проектами по внедрению изменений на предприятии питания**  
**основной профессиональной образовательной программы по направлению**  
**19.03.01 Биотехнология**  
**Биотехнологии в индустрии питания**

**1. Цели изучения дисциплины**

дать теоретические знания, систематизировать их, основываясь на опыте работы лучших предприятий и организаций общественного питания с учётом достижений научно-технического прогресса, перспектив развития отрасли; научить решать проблемы организации общественного питания, проектировать предприятия, отвечающим современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики в условиях разнообразных форм собственности, разрабатывать перспективные планы развития и размещения сети предприятий.

**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** современных методов аналитического анализа производственно-финансовой деятельности; понимать назначение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;

**умение** использовать информационные системы для проведения аналитического анализа производственно-финансовой деятельности; определять химический состав основных видов растительного сырья и продукции животноводства;

**владение** применять критерии по оценке эффективности производственно-финансовой деятельности; источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами; обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продукции общественного питания и служит основой для выполнения выпускной квалификационной работы.

**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-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно управляет собственным временем	Знать: З1 Основные приемы эффективного управления собственным временем
		Уметь: У1 Эффективно планировать и контролировать собственное время
		Владеть: В1 Основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни

	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	Знать: З2 Траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации Уметь: У2 Использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения Владеть: В2 Навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели
ПКС-4 Способен осуществлять контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами	ПКС-4.1. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров, процессов на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами	Знать: З3 Теоретические основы математического моделирования для производства биотехнологической продукции Уметь: У3 Вносить изменения для оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции Владеть: В3 Способами обработки полученной информации для моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции
	ПКС-4.2. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности продукции биотехнологического производства	Знать: З4 Теоретические основы специализированного программного обеспечения в процессе контроля режимов технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами
		Уметь: У4 использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля режимов технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с действующими нормативными документами Владеть: В4 Способами обработки информации в процессе контроля режимов технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности

#### 4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

#### 5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет - 8 семестр.