

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения 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.

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

Дисциплина относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

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: 31 типы предприятия общественного питания
		Уметь: У1 производить продукцию для любых типов предприятия общественного питания
		Владеть: В1 Навыками приготовления блюд и кулинарных изделий
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 32 Способы решения задач
		Уметь: У2 Планировать необходимые ресурсы для решения задач
		Владеть: В2 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: 33 Действующее законодательство и правовые нормы для предприятий общественного питания
		Уметь: У3 Анализировать действующее законодательство и правовые нормы в области организации продуктов питания
		Владеть: В3Способами организации производства согласно действующему законодательству
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции	Знать: 34 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания
		Уметь: У4 Участвовать во всех технологических процессах управления производством
		Владеть: В4 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

структурными подразделениями предприятия питания		
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.1 Демонстрирует знание причин, методов выявления и способов устранения брака в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; современных систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью данного производства	Знать: 35 межгрупповые отношения и взаимодействия, принципы и условия осуществления коллективной деятельности, методы управления коллективом
		Уметь: У5 организовывать работу производственного коллектива, принимать управленческие решения
		Владеть: В 5 навыками организации работы персонала, принимать управленческие решения в области управления коллективом

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет - 6 семестр.