

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания
направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания
форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

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 и 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 дисциплин: История России, Экономика, Философия и служит основой для освоения дисциплины: Гибкие подходы в управлении компанией.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

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	Знать: 33 Действующее законодательство и правовые нормы для предприятий общественного питания	

	правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	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 структурными подразделениями предприятия питания	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
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. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/6	18	34	-	56	-	зачет

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Естественные и искусственные организации	2	3	-	5	10	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 1
2	2	Основные этапы развития теории организации	2	3	-	5	10	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 2

3	3	Внутренняя структура организации	2	3	-	5	10	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 3
4	4	Группы в организациях	2	3	-	5	10	УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.1	Отчет по практической работе № 4
5	5	Социальные основы управления в организации	2	3	-	3	8	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 5
6	6	Организационные конфликты	2	3	-	3	8	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.1	Отчет по практической работе № 6
7	7	Мотивация и управление	1	3	-	5	9	УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 7
8	8	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников	1	3	-	5	9	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.1	Отчет по практической работе № 8
9	9	Подбор персонала	1	3	-	5	9	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 9
10	10	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности	1	3	-	5	9	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 10
11	11	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности	1	2	-	5	8	УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 11
12	12	Оценка эффективности управления персоналом	1	2	-	5	8	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 12
13		Зачет	-	-	-	-	-	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Вопросы для устного опроса
Итого:			18	34	-	56	108		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Естественные и искусственные организации. Изучаются основные преимущества естественных и искусственных организаций. Структуры современных организаций.

Раздел 2. Основные этапы развития теории организации. Приводится ретроспектива развития организаций начиная с конца 18 века до настоящего времени. Преимущества и причины смены экономических форм организации.

Раздел 3. Внутренняя структура организации. Приводится классификация внутренних структур организаций. Анализ преимуществ, экономический анализ и недостатки.

Раздел 4. Группы в организациях. Изучаются причины более высокой производительности труда в групповой деятельности в сравнении с индивидуальным подходом.

Раздел 5. Социальные основы управления в организации. Организации рассматриваются, в виде айсберга, где в верхней части формальные структуры, а в нижней неформальные структуры организации.

Раздел 6. Организационные конфликты. Изучаются производственные конфликты, их классификация. Факторы, формирующие причины появления конфликтов. Способы разрешения конфликтов.

Раздел 7. Мотивация и управление. Основоположники системы управления Файоль-Минсберг. Принципы, функции, методы управления. Факторы, мотивирующие мотивацию.

Раздел 8. Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников. Стимул и мотивация персонала. Внедрение в организации мотивирующих стимулов.

Раздел 9. Подбор персонала. Основные этапы подбора персонала. Анкеты для подбора персонала. Требования к персоналу разных профессий. Оценка эффективности.

Раздел 10. Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности. Измерение профессиональных и личностных характеристик. Актуальность разработки мероприятий по адаптации персонала.

Раздел 11. Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности. Должностные обязанности, ролевые функции, оценка эффективности производственной деятельности.

Раздел 12. Оценка эффективности управления персоналом. Оценка эффективности деятельности руководителя организации. Рассмотрение вопросов о властных полномочиях руководителя, их применение. Показатели, характеризующие эффективность управленческих решений.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	1	Естественные и искусственные организации
2	2	1	Основные этапы развития теории организации
3	3	1	Внутренняя структура организации
4	4	1	Группы в организациях.
5	5	1	Социальные основы управления в организации
6	6	1	Организационные конфликты
7	7	2	Мотивация и управление
8	8	2	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников
9	9	2	Подбор персонала
10	10	2	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности
11	11	2	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности
12	12	2	Оценка эффективности управления персоналом
Итого		18	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	3	Естественные и искусственные организации
2	2	3	Основные этапы развития теории организации
3	3	3	Внутренняя структура организации
4	4	3	Группы в организациях.
5	5	3	Социальные основы управления в организации
6	6	3	Организационные конфликты
7	7	3	Мотивация и управление
8	8	3	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников
9	9	3	Подбор персонала
10	10	3	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности
11	11	2	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности
12	12	2	Оценка эффективности управления персоналом
Итого:		34	

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1	5	Естественные и искусственные организации	Подготовка и оформление практических работ
2	2	5	Основные этапы развития теории организации	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	3	5	Внутренняя структура организации	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	4	5	Группы в организациях.	Подготовка к аттестациям, зачету
5	5	4	Социальные основы управления в организации	Подготовка и оформление практических работ
6	6	4	Организационные конфликты	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
7	7	5	Мотивация и управление	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
8	8	5	Мотив и стимул. Теория равновесия между побуждением и вкладом работников	Подготовка к аттестациям, зачету
9	9	5	Подбор персонала	Подготовка к аттестациям, зачету
10	10	5	Профессиональные и личностные характеристики кандидатов на вакантные должности	Подготовка и оформление практических работ

11	11	5	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
12	12	5	Оценка эффективности управления персоналом	Работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
13	зачет	2	Подготовка к зачету	Изучение примерного перечня вопросов к устному опросу
Итого:		56		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1 текущая аттестация		
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	5
3	Тестирование 1 аттестация	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
2 текущая аттестация		
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	5
6	Тестирование 2 аттестация	20
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
3 текущая аттестация		
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	15
9	Тестирование 3 аттестация	20
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
		ВСЕГО: 100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Учебные занятия практического (семинарского) типа включают в себя заслушивание докладов, сопровождающихся электронными презентациями, подготовленных обучающимися в ходе самостоятельной работы; обсуждение представленных докладов в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения,

используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации, необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания

Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Направленность: Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-2	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить	Знать: 31 типы предприятия общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 производить продукцию для любых типов предприятия общественного питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 Навыками приготовления блюд и кулинарных изделий	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 32 Способы решения задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 Планировать необходимые ресурсы для	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская	В достаточной мере	Демонстрирует указанные умения со

		решения задач		незначительные ошибки	демонстрирует указанные умения	знанием дополнительного материала
		Владеть: В2 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: 33 Действующее законодательство и правовые нормы для предприятий общественного питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У3 Анализировать действующее законодательство и правовые нормы в области организации продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3Способами организации производства согласно действующему законодательству	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС-2	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления	Знать: 34 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У4 Участвовать во	Не демонстрирует	Частично демонстрирует	В достаточной	Демонстрирует

	производством биотехнологической продукции	всех технологических процессах управления производством	указанные умения	указанные умения, допуская незначительные ошибки	мере демонстрирует указанные умения	указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В4 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ПКС – 3	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	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У5 организовывать работу производственного коллектива, принимать управленческие решения	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В 5 навыками организации работы персонала, принимать управленческие решения в области управления коллективом	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

КАРТА**обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность : Биотехнологии в индустрии питания

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М. : Академия, 2011. - 176 с.	15	25	100	-
2	Попов, Владимир Григорьевич. Организационно-управленческие процессы в системе организации работы предприятий общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / В. Г. Попов ; ТюмГНГУ. - Тюмень : ТюмГНГУ, 2010. - 103 с. : табл. - Электронная библиотека ТИУ	35+ЭР	25	100	+
3	Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К?, 2008. - 328 с.	15	25	100	-