

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: Планирование управление и контроль биотехнологических производств

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 изучения дисциплины

Цель: формирование системы специальных знаний в области анализа и планирования экономических показателей хозяйственной деятельности биотехнологических производств.

Задачи:

- развивать навыки анализа и планирования производственной деятельности предприятий;
- научиться творчески подходить к решению практических задач;
- самостоятельно принимать решения по вопросам повышения эффективности и конкурентоспособности предприятий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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; - нормативную модель 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: Математика, Промышленная биотехнология и служит основой для освоения дисциплины: Основы проектирования пищевых и биотехнологических производств.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.	Знать: 31 основные экономические понятия и термины
		Уметь: У1 использовать основные экономические понятия и термины при обосновании проектов в профессиональной деятельности
		Владеть: В1 навыками применения основных экономических понятий и терминов при обосновании проектов в профессиональной деятельности
	УК-9.2 Применяет экономические знания при выполнении практических задач.	Знать: 32 методы экономического обоснования проектных решений
		Уметь: У2 определять экономическую целесообразность проекта с позиций его участников (коммерческой организации, государства, инвестора)
		Владеть: В2 навыками анализа чувствительности проекта к риску
	УК-9.3 Использует основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач.	Знать: 33 структуру и задачи управления на предприятии, методы экономической оценки проектных решений повышения эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой

		промышленности Уметь: У3 давать экономическую оценку проектных решений Владеть: В3 навыками расчета показателей для экономической оценки проектных решений повышения эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции	Знать: З4 Теоретические основы методов управления производством биотехнологической продукции Уметь: У4 Проводить работы для осуществления биотехнологического процесса получения биологически активных веществ для биотехнологического производства Владеть: В4 методами организации производства на основе современных методов управления
	ПКС-2.2 Осуществляет контроль и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	Знать: З5 Теоретические и практические основы управления биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности Уметь: У5 Осуществлять биотехнологический процесс получения и контроля БАВ с использованием культур микроорганизмов, клеток растений и животных Владеть: В5 Способами осуществления биотехнологического процесса получения биологически активных веществ
ПКС-3 Способен организовывать мероприятия по предупреждению и устранению брака продукции на всех стадиях производства, а также предлагать мероприятия по системе управления качеством и безопасности биотехнологического производства	ПКС-3.2 Использует методы контроля качества выполнения технологических операций производства, выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и производит анализ производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов и стандартов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой	Знать: З6 эффективные методы контроля качества выполнения технологических операций производства Уметь: У6 использовать методики расчета эффективности выполнения технологических операций производства Владеть: В5 навыками организовывать мероприятия по предупреждению издержек по повышению эффективности технологических операций производства

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 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	68	68	-	8	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Сущность и содержание дисциплины	4	4	-	-	8	УК-9.1	Вопросы к устному опросу №1
								УК-9.2	Отчёт к практической работе №1
2	2	Планирование деятельности Предприятия общественного питания	6	6	-	-	12	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №2
								ПКС-2.1	Отчёт к практической работе №2
3	3	Макро -, микроспрос	6	6	-	-	12	УК-9.1	Вопросы к устному опросу №3
								УК-9.2	Отчёт к практической работе №3
4	4	Производственная программа Предприятия общественного питания.	6	6	-	-	12	ПКС-2.1	Вопросы к устному опросу №4
								ПКС-2.2	Отчёт к практической работе №4
5	5	Классификация товарооборота	6	6	-	-	12	УК-2.2	Вопросы к устному опросу №5
								ПКС-3.3	Отчёт к практической работе №5
6	6	Планирование общего объема розничного товарооборота	6	6	-	-	12	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №6
								ПКС-2.1	Отчёт к практической работе №6
7	7	Планирование численности и заработной платы персонала	6	6	-	1	13	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №7
								ПКС-2.1	Отчёт к практической работе №7
8	8	Заработная плата в общественном питании	4	4	-	1	9	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №8
								ПКС-2.1	Отчёт к практической работе №8
9	9	Планирование валового дохода	4	4	-	1	9	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №9
								ПКС-2.1	Отчёт к практической работе №9

10	10	Методы планирования прибыли	4	4	-	1	9	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №10
								ПКС-2.1	Отчёт к практической работе №10
11	11	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение	4	4	-	1	9	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №11
								ПКС-2.1	Отчёт к практической работе №11
12	12	Эффективность капитальных вложений	4	4	-	1	9	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №12
								ПКС-3.2	Отчёт к практической работе №12
13	13	Издержки производства и обращения	4	4	-	1	9	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №13
								ПКС-3.2	Отчёт к практической работе №13
14	14	Анализ эффективности в общественном питании	4	4	-	1	9	УК-9.3	Вопросы к устному опросу №14
								ПКС-3.2	Отчёт к практической работе №14
15		Экзамен	-	-	-	-	36	УК-9.1	Вопросы к устному опросу
								УК-9.2	Вопросы к устному опросу
								УК-9.3	Вопросы к устному опросу
								ПКС-2.1	Вопросы к устному опросу
								ПКС-2.2	Вопросы к устному опросу
								ПКС-3.2	Вопросы к устному опросу
Итого:			68	68	-	8	180		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Сущность и назначение дисциплины. Приводятся основные примеры использования производственно-экономических знаний в деятельности общества. Основные закономерности развития предприятия. Социально-экономические, производственно-финансовые, коммерческие, планово-экономические и другие системы, которые показывают взаимосвязь.

Раздел 2. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Приводятся

основные этапы планирования. Принципы и методы планирования. Специфические и классические виды планирования.

Раздел 3. Макро - , микроспрос. Макроспрос, расчет коэффициента эластичности спроса на услуги предприятия. Микроспрос, факторы, формирующие микроспрос.

Раздел 4. Производственная программа предприятия общественного питания. Сущность и назначения производственной программы. Виды меню. Планирование производственной деятельности в зависимости от ассортимента производственной деятельности.

Раздел 5. Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли. Оптовый, розничный, критический товароборот, а также по продукции собственного производства и покупным товарам.

Раздел 6. Планирование общего объема розничного товарооборота. Опытноматематическое обоснование, расчетно-аналитический, балансовый и другие методы, позволяющие прогнозировать товароборот.

Раздел 7. Планирование численности и заработной платы персонала

Раздел 8. Заработная плата в общественном питании

Раздел 9. Планирование валового дохода

Раздел 10 Методы планирования прибыли

Раздел 11 Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение

Раздел 12 Эффективность капитальных вложений. Основные фонды. Классификация основных фондов. Капиталовложение. Основные принципы эффективности использования основных фондов

Раздел 13 Издержки производства и обращения. Условно постоянные и условно переменные издержки. Средние издержки. Расчет и экономическая целесообразность снижения издержек.

Раздел 14 Анализ эффективности в общественном питании. Рентабельность использования основных фондов. Рентабельность производственной деятельности. Сроки окупаемости капиталовложений.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	4	Сущность и назначение дисциплины
2	2	8	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	8	Макро - , микроспрос
4	4	8	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	8	Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли
6	6	8	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	8	Эффективность капитальных вложений
8	8	8	Издержки производства и обращения
9	9	8	Анализ эффективности в общественном питании
Итого		68	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	4	Сущность и назначение дисциплины

2	2	8	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	8	Макро - микропрос
4	4	8	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	8	Классификация товарооборота. Методы планирования при-были
6	6	8	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	8	Эффективность капитальных вложений
8	8	8	Издержки производства и обращения
Итого:		68	

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-8	4	Анализ эффективности в общественном питании	подготовка к аттестациям, экзамену работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
2	1-8	4	Подготовка к экзамену	Изучение примерного перечня вопросов к устному опросу
Итого:		8		

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	Работа на лекциях	5

2	Выполнение и защита практических работ	5
3	Тестирование 1 аттестация	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	5
6	Тестирование 2 аттестация	20
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
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

Таблица 9.1

№	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/Электронная библиотека ТИУ	http://webirbis.tsogu.ru/
4	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

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	Планирование, управление и контроль биотехнологических производств	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.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

	Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	
	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, корп.1а

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

В процессе практических занятий студенты самостоятельно изучают некоторые разделы программы курса. Наряду с этим студенты самостоятельно под руководством преподавателя проводят работы по методикам, предложенным преподавателем.

Для обеспечения наибольшей эффективности самостоятельной работы при выполнении практических работ учебная группа делится на несколько подгрупп до 10 человек в семестре. Каждая подгруппа под руководством преподавателя работает над определенным кейсом или проектом. По всем неясным вопросам студент консультируется с преподавателем.

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: Планирование, управление и контроль биотехнологических производств

Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль): 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-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.	Знать: 31 основные экономические понятия и термины	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 использовать основные экономические понятия и термины при обосновании проектов в профессиональной деятельности	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 применения основных экономических понятий и терминов при обосновании проектов в профессиональной деятельности	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-9.2 Применяет экономические знания при выполнении практических задач.		Знать: 32 методы экономического обоснования проектных решений	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 определять экономическую целесообразность	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием

		проекта с позиций его участников (коммерческой организации, государства, инвестора)		ошибки		дополнительного материала
		Владеть: В2 навыками анализа чувствительности проекта к риску	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-9.3 Использует основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач.		Знать: З3 структуру и задачи управления на предприятии, методы экономической оценки проектных решений повышения эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	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 давать экономическую оценку проектных решений	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: В3 навыками расчета показателей для экономической оценки проектных решений повышения эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	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 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	ПКС-2.1 Применяет способы организации производства на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции	Знать: 34 Теоретические основы методов управления производством биотехнологической продукции	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 Проводить работы для осуществления биотехнологического процесса получения биологически активных веществ для биотехнологического производства	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: В4 методами организации производства на основе современных методов управления	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-2.2 Осуществляет контроль и контроль над биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	Знать: 35 Теоретические и практические основы управления биотехнологическими процессами и технологическим оборудованием на предприятиях пищевой промышленности	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 Осуществлять биотехнологический процесс получения и контроля БАВ с использованием культур микроорганизмов, клеток растений и животных	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: В5 Способами осуществления биотехнологического процесса получения биологически активных веществ	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 Способен организовывать мероприятия по предупреждению и устранению брака продукции на всех стадиях производства, а также предлагать мероприятия по системе управления качеством и безопасности биотехнологического производства	ПКС-3.2 Использует методы контроля качества выполнения технологических операций производства, выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и производит анализ производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов и стандартов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой	Знать: 36 эффективные методы контроля качества выполнения технологических операций производства	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: У6 использовать методики расчета эффективности выполнения технологических операций производства	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: В5 навыками организовывать мероприятия по предупреждению издержек по повышению эффективности технологических операций производства	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: Планирование, управление и контроль биотехнологических производств

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	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. - Челябинск : ЮУрГУ, 2019. - 87 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/179261 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Лань".	ЭР	25	100	+
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с	15	25	100	-
3	Попов, Владимир Григорьевич. Организация производственной деятельности : [: Текст : Электронный ресурс] : учебное пособие по дисциплине "Организация производственной деятельности" для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения / В. Г. Попов ; ТИУ. - Тюмень : ТИУ, 2017. - 103 с. : рис., табл. - Электронная библиотека ТИУ.	54+ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>