

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec508038549a2338d7400d1

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) ¹	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 структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	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

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

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 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности	Знать: 35 Различные способы технологических процессов при производстве продуктов питания.
		Уметь: У5 Осуществлять технологический процесс производства продуктов питания.
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Владеть: В5 Осуществлением анализа финансового результата деятельности производственного цикла.
		Знать: 36 Технологий процесс производства продуктов общественного питания.
		Уметь: У6 Составлять нормативную документацию на разработанное блюдо.
		Владеть: В6 Навыками приготовления блюд, с включением современных методов обработки сырья в технологический процесс, а также современными методами тепловой обработки кулинарной продукции.

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 6 семестр.

Лист согласования

Внутренний документ " Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях
питания_2023_19.03.04_ТППБ"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано