

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:38
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«**ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ У.С. Путилова
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Системы управления технологическими процессами

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):
технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов
питания

Заведующий кафедрой _____ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

Д.А. Плотников; ассистент

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» _____

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: освоение знаний, составляющих основу научных представлений об автоматизации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях, развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей средствами ИКТ, а также выработка навыков применения средств ИКТ в повседневной жизни, при выполнении индивидуальных и коллективных проектов, в учебной деятельности, дальнейшем освоении профессий, востребованных на рынке труда.

Задачи:

- изучить основы автоматизации, управления и информационных технологий технологических объектов отрасли при решении задач повышения эффективности производства;
- познакомиться с техническими и программными средствами реализации информационных процессов и технологий;
- повысить интенсивность производства и качество продукции, обеспечить безопасность производства и охрану окружающей среды, уменьшить затраты на электроэнергию;
- изучить основную НТД, обязательные для реализации продукции общественного питания, в частности, ТТК и методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание – теоретических основ по распределению человеческих ресурсов; анализа развития предприятий питания; системы производственных процессов и формирование критериев оценки профессионального уровня персонала;

умение определять цели и задачи по распределению человеческих ресурсов; работать с системой производственных процессов; осуществлять поиск и выбор использования информации в области стимулирования персонала;

владение - теоретическими основами и способами осуществления процессов, применяемых в пищевой промышленности; - расчетными методами управления процессами и оптимизации их режимов; - расчетными методами определения геометрических размеров рабочих органов аппаратов и т.п.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Физика; Математика и служит основой для освоения дисциплин: Технология и организация лечебно-профилактического питания.

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) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
	ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	Знать: З1 Теорию определения цели и постановки задач по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций
		Уметь: У1 Определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций

ПКС-1 Способен обеспечивать производственную и экономическую эффективность деятельности предприятия питания		Владеть: В1 Технологией определения цели и постановки задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций
	ПКС -1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: 32 Теорию анализа информации о развитии предприятия и принятия решения в области эффективного использования человеческих ресурсов
		Уметь: У2 Анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов
		Владеть: В2 Информацией о развитии предприятия и принимает решения в области эффективного использования человеческих ресурсов
ПКС -1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	Знать: 33 Систему производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	
	Уметь: У3 Работать с системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	
	Владеть: В3 Технологией системы производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	
ПКС-2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Знать: 34 Методы формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		Уметь: У4 Формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
		Владеть: В4 Технологией формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации
	ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знать: 35 планированием и анализом программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		Уметь: У5 Планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		Владеть: В5 Технологией планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: 36 Способы осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
		Уметь: У6 Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
		Владеть: В5 Технологией поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 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	4/7	14	-	56	47	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

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	Введение в дисциплину. Освоение основных структурных элементов компьютерных программ для ПОП	1	-	-	5	6	ПКС-1.1	устный опрос
2	2	Формирование знаний о составлении НТД на продукцию общественного питания. Создание базы продуктов	1	-	10	6	17	ПКС-1.3	Лабораторная работа
								ПКС-2.2	устный опрос
3	3	Изучение НТД для разработки рецептур блюд для детского питания (1-2 года, 3-6 лет, 7-10 лет, 11-14 лет, 15-17 лет). Разработка простых рецептов	2	-	10	6	18	ПКС-1.2	устный опрос
								ПКС-1.3	устный опрос
4	4	Разработка суточных рационов питания для женщин в период беременности (1,2,3 триместр) и в период кормления ребенка (1-6 мес. и 7-12 мес.)	2	-	6	6	14	ПКС-2.2	Лабораторная работа
								ПКС-2.3	устный опрос
5	5	Разработка блюд исходя из коэффициента физической активности (I-IV для мужчин и женщин)	2	-	4	6	12	ПКС-1.3	Лабораторная работа
								ПКС-2.2	устный опрос
6	6	Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№1,2,3,4)	2	-	6	6	14	ПКС-1.3	Лабораторная работа
								ПКС-2.1	устный опрос
7	7	Разработка НТД для лечебно-профилактического	2	-	10	6	18	ПКС-1.1	устный опрос
								ПКС-1.3	устный опрос
								ПКС-2.2	Лабораторная работа

		питания (№1,2,3,4, 8,9)							
8	8	Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№ 10, 12, 13)	2	-	10	6	18	ПКС-1.1	Лабораторная работа
								ПКС-1.2	устный опрос
								ПКС-1.3	устный опрос
								ПКС-2.2	устный опрос
		Экзамен					27	ПКС-1.1	устный опрос
								ПКС-1.2	устный опрос
								ПКС-1.3	устный опрос
								ПКС-2.1	устный опрос
								ПКС-2.2	устный опрос
								ПКС-2.3	устный опрос
Итого:			14	-	56	47	144		

5.2 Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1 Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. Введение в дисциплину. Освоение основных структурных элементов компьютерных программ для ПОП. Использование IT-технологий в работе общественного питания.

Раздел 2. Формирование знаний о составлении НТД на продукцию общественного питания. Создание базы продуктов. Использование программы Система расчетов для общественного питания для разработок технико-технологических карт.

Раздел 3. Изучение НТД для разработки рецептур блюд для детского питания (1-2 года, 3-6 лет, 7-10 лет, 11-14 лет, 15-17 лет). Изучение суточных потребностей в нутриентах указанной категории населения и разработка простых рецептов в системе расчетов согласно МР 2.3.1.0253-21.

Раздел 4. Разработка суточных рационов питания и ТТК на блюда для женщин в период беременности (1,2,3 триместр) и в период кормления ребенка (1-6 мес.и 7-12 мес.). Изучение суточных потребностей в нутриентах указанной категории населения и разработка простых рецептов в системе расчетов согласно МР 2.3.1.0253-21.

Раздел 5. Разработка суточных рационов и ТТК на блюда исходя из коэффициента физической активности (I-IV для мужчин и женщин). Изучение суточных потребностей в нутриентах указанной категории населения и разработка простых рецептов в системе расчетов согласно МР 2.3.1.0253-21.

Раздел 6. Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№1,2,3,4). Изучение специфики профилактического питания и разработка ТТК на блюда согласно указанной диете.

Раздел 7. Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№1,2,3,4,8,9). Изучение специфики профилактического питания и разработка ТТК на блюда согласно указанной диете.

Раздел 8. Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№ 10, 12, 13). Изучение специфики профилактического питания и разработка ТТК на блюда согласно указанной диете.

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	Введение в дисциплину. Освоение основных структурных элементов компьютерных программ для ПОП
2	2	1	Формирование знаний о составлении НТД на продукцию общественного питания. Создание базы продуктов
3	3	2	Изучение НТД для разработки рецептур блюд для детского питания (1-2 года, 3-6 лет, 7-10 лет, 11-14 лет, 15-17 лет). Разработка простых рецептов
		2	Разработка суточных рационов питания для женщин в период беременности (1,2,3 триместр) и в период кормления ребенка (1-6

4	4		мес.и 7-12 мес.)
5	5	2	Разработка блюд исходя из коэффициента физической активности (I-IV для мужчин и женщин)
6	6	2	Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№1,2,3,4)
7	7	2	Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№1,2,3,4,8,9).
8	8	2	Разработка НТД для лечебно-профилактического питания (№ 10, 12, 13)
Итого		14	

Практические занятия – практические занятия учебным планом не предусмотрены

Таблица 5.2.2

Лабораторные работы

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	-	Введение
2	2	10	Работа с базой продуктов
3	3	10	Разработка простых рецептов
4	4	6	Создание меню суточных рационов для определенной категории населения
5	5	4	Создание меню суточных рационов для определенной категории населения
6	6	6	Создание меню суточных рационов для профилактического питания
7	7	10	Создание меню суточных рационов для профилактического питания
8	8	10	Создание меню суточных рационов для профилактического питания
Итого:		56	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-8	16	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление лабораторных работ
2	1-8	8	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-8	10	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-8	8	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-8	5	Экзамен	
Итого:		47		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля 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 мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	25
3	Устный опрос 1 аттестация	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-50
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита практических работ	25
6	Устный опрос 2 аттестация	20
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-50
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

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :
- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
- Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/> ,
- Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
- Электронная справочная система нормативно-технической документации «Технорматив»

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 и используемого программного обеспечения	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	Системы управления технологическими процессами	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. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		Лабораторные 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. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus	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. 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: Системы управления технологическими процессами

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения под дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-1	ПКС-1.1 способность определять цели и ставить задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	Знать: З1 Теорию определения цели и постановки задач по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	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 Определять цели и ставит задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	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
		Владеть: В1 Технологией определения цели и постановки задачи по распределению человеческих ресурсов, согласно уровню профессиональных знаний и компетенций	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
	ПКС -1.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Знать: З2 Теорию анализа информации о развитии предприятия и принятии решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	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 Анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	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
		Владеть: В2 Информацией о развитии предприятия и принимает решения в области эффективного использования человеческих ресурсов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание	Демонстрирует достаточные	Демонстрирует достаточные знания

			вопросов	указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	знания указанных вопросов	указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
ПКС -1.3 владеть системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	Знать: З3 Систему производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	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 Работать с системой производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	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	
	Владеть: В3 Технологией системы производственных процессов для нахождения оптимального использования человеческих ресурсов	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	
ПКС-2	ПКС-2.1 формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	Знать: З4 Методы формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	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 Формировать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	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	

	Владеть: В4 Технологией формирования критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ повышения квалификации	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
ПКС-2.2 планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	Знать: З5 планированием и анализом программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	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 Планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	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
	Владеть: В5 Технологией планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	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
ПКС-2.3 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: З6 Способы осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	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 Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	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
	Владеть: В6 Технологией поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	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

КАРТА**обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Системы управления технологическими процессами

Код, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

№ 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	Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - Москва : Дашков и К, 2021. - 230 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/230057 .	ЭР	25	100	+

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

Лист согласования

Внутренний документ "Системы управления технологическими процессами_2022_19.03.04_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано