

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:11
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

«_____» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № ___ от _____ 20__ 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, Экономика, Правоведение, Философия.

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
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-2.3 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
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: У5Осуществлять технологический процесс производства продуктов питания.
		Владеть: В5 Осуществлением анализа финансового результата деятельности производственного цикла.
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла	Знать: 36Технологий 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. 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 ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Естественные и искусственные организации	4	3	-	5	12	УК-2.2 ПКС-3.1	Вопросы для устного опроса Отчет по практической работе № 1

2	2	Основные этапы развития теории организации	4	3	-	5	12	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 2
3	3	Внутренняя структура организации	4	3	-	5	12	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 3
4	4	Группы в организациях	4	3	-	5	12	УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.3	Отчет по практической работе № 4
5	5	Социальные основы управления в организации	4	3	-	4	11	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 5
6	6	Организационные конфликты	4	3	-	4	11	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.3	Отчет по практической работе № 6
7	7	Мотивация и управление	4	3	-	5	12	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	4	3	-	5	12	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.3	Отчет по практической работе № 8
9	9	Подбор персонала	4	3	-	5	12	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	4	3	-	5	12	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 10
11	11	Требования, предъявляемые к кандидатам на вакантные должности	6		-	5	13	УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.1	Отчет по практической работе № 11
12	12	Оценка эффективности управления персоналом	6	2	-	5	13	УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Отчет по практической работе № 12
13		Зачет	-	-	-	-	36	УК-2.1	Вопросы для устного опроса
								УК-2.2	Вопросы для устного опроса
								УК-2.3	Вопросы для устного опроса
								ПКС-2.3	Вопросы для устного опроса

								ПКС-3.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС-3.2	Вопросы для устного опроса
Итого:			52	34	-	58	180		

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 - 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	Экзамен	2	Подготовка к экзамену	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.

Управление персоналом в ресторанной индустрии: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Управление персоналом в ресторанной индустрии» / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019.-16с.

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: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

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 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 Навыками приготовления блюд и кулинарных изделий	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
	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 решения задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов,	Демонстрирует достаточные знания	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов,

				допуская незначительные ошибки	указанных вопросов	четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В2 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	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
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: З3 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 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: В3Способами организации производства согласно действующему законодательству	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-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрению изменений и организации	Знать: З4 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 всех технологических процессах управления	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов,	Демонстрирует достаточные знания	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов,

	обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	производством		допуская незначительные ошибки	указанных вопросов	четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В4 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	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 – 3	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности	Знать: З 1 Различные способы технологических процессов при производстве продуктов 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 Осуществлять технологический процесс производства продуктов 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
		Владеть: В1 Осуществлением анализа финансового результата деятельности производственного цикла	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-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует	Знать: З2 Технологий процесс производства продуктов 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: У2 Составлять нормативную документацию на	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов,	Демонстрирует достаточные знания	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов,

	финансовый результат деятельности производственного цикла	разработанное блюдо		допуская незначительные ошибки	указанных вопросов	четко объясняя все нюансы и особенности
		Владеть: В2 Навыками приготовления блюд, с включением современных методов обработки сырья в технологический процесс, а также современными методами тепловой обработки кулинарной 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

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

Дисциплина: Повышение конкурентоспособности персонала на предприятиях питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность: 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	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	-

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
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано