

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Оборудование и организация пищевой промышленности
Б1.В.ДВ.22.02
Кафедра дизайна и технологии обработки материалов**

1.Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов комплекса знаний и умений по основным методологическим и организационно-правовым аспектам организации пищевого производства и его оборудования.

Задачи: ознакомить студентов с базовыми понятиями организации пищевого производства, методологическими и организационными основами теории организации, основами теории принятия управленческих решений, историческими аспектами менеджмента, содержанием основных управленческих функций.

2.Место дисциплины в структуре учебного плана:

Дисциплина «Оборудование и организация пищевой промышленности» относится к вариативной части учебного плана. Имеет логическую и содержательную взаимосвязь с дисциплиной «Практикум по кулинарии».

3.Требования к уровню освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- способность использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемых учебных предметов (ПК-4);
- способность читать и составлять конструкторско-технологическую документацию, измерять параметры технологического процесса и продукта труда, в том числе с использованием знаний об устройствах, машинах и правилах их эксплуатации (ПКВ-1).

В результате обучения по дисциплине студент должен:

знать: теоретические основы принятия управленческих решений; методы организации работы на рабочих местах, принципы выбора оборудования пищевой промышленности и средств автоматизации, управления и контроля, диагностики и испытаний; формы и методы организации и управления производством; теоретические основы оперативного планирования на предприятии сущность и задачи комплексной подготовки производства, включающей в себя научно-исследовательскую, конструкторскую, технологическую и организационно-плановую стадии; экономические методы управления; современные теории мотивации; критерии выбора новой техники и технологии; методы перехода на выпуск новой продукции; критерии выбора варианта проектного решения;

уметь: применять на практике знания по теории принятия управленческих решений; выбирать средства технического оснащения, размещать их в соответствии с существующими нормативами; применять теоретические знания в конкретных ситуациях; применять процессный подход в области организации и управления предприятием; определять численность необходимого персонала; определять фонд заработной платы, планировать материальное обеспечение производства; рассчитывать критерии выбора новой техники и технологии; применять различные методы перехода на выпуск новой продукции в зависимости от существующих внешних и внутренних факторов;

владеть: навыками работы с нормативными и распорядительными документами в области пищевой промышленности; оперативного планирования; самостоятельного овладения знаниями; методами и способами оперативного планирования и управления; методами выбора новой техники и технологии; методиками соответствующих расчетов.

4.Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е. (72 часа)

5.Дополнительная информация:

Для обеспечения учебного процесса необходима учебная аудитория, мультимедиа оборудование, набор раздаточных методических материалов.

6.Виды и формы промежуточной аттестации: зачет.