

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Инновационная деятельность предприятий общественного питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «14» августа 2020 г. регистрационный номер 1028.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия (ОПК-1.1)

- разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1.2).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка (ПК-1.3)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- роль и сущность инновационного развития производства;
- принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания;
- нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.

Умение:

- разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия;
- применять углубленные знания в области управления и организации производства;
прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;
- оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию

Навык:

- управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия;
- применения конкурентоспособных концепций предприятия;
- методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. «Введение»

Раздел 2. «Инновационная деятельность»

Раздел 3. «Инновационные процессы в общественном питании»

Раздел 4. «Научные основы специализированного питания»

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: к.б.н., доцент кафедры пищевых технологий, Левковская Е.В.