

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Конкурентоспособность услуг в индустрии 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 общественного 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 приказ № 1028 от 14.08.2020 г.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-1.1 - разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия;

ОПК-1.2 - разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия;

ПК-1.1 - Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

Умение: о разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

Навык и / или опыт деятельности: разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. «Конкурентоспособность гостиничных услуг и предприятий»

Раздел 2. «Анализ факторов конкурентоспособности гостиничного предприятия»

Раздел 3. «Методы и показатели оценки конкурентоспособности»

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кобыляцкий П.С.