

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 2023.04.03
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Планирование и организация экспериментальных исследований»

Направление подготовки

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения:

Уровень высшего образования

магистратура

1. Цель дисциплины:

формирование представления о структуре персонала предприятия, лидерстве и командной работе, способах управления персоналом, о работе внутрифирменной службы управления персоналом, о связи стратегии организации в области работы с персоналом с эффективностью деятельности и конкурентоспособностью организации.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических и методических основ управления персоналом.
- анализировать состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности организации в человеческих ресурсах.
- изучение передового отечественного и зарубежного опыта управления персоналом
- овладение практическими навыками управления человеческими ресурсами на предприятии

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Планирование и организация экспериментальных исследований» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана ОПОП 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения: уровень высшего образования магистратура и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения в 1 семестре.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Планирование и организация экспериментальных исследований» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения:

- УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
- ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации

ПК-5. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях

ПК-6. Способен проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Персонал предприятия как объект управления. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием. Принципы управления персоналом.

Раздел 2. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом. Кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом

Раздел 3. Анализ кадрового потенциала организации

Раздел 4. Оценка эффективности управления персоналом.