

Б1.О.02.05 СТРАТЕГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ КОМПАНИЕЙ

Направление подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность **Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность - Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующего типа: научно-исследовательская, проектная.

Цель дисциплины – является изучение студентами основных концепций стратегического управления компаний и приобретение практических навыков стратегического анализа, которые могут быть использованы в их практической работе.

Задачи дисциплины:

- освоение приемов оценки внутреннего состояния фирмы; приобретение практических навыков по определению конкурентного положения компании и предвидения возможных негативных изменений во внешней среде;
- получение необходимых знаний для того, чтобы разрабатывать меры по стабилизации и улучшению конкурентных позиций своей организации;
- овладение навыками по структурированию целей и определению стратегий достижения поставленной цели.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК 3 - Способен оценивать риски и управлять качеством, путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ОПК-3.1 - осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений	Обучающийся должен знать: современные методы исследования для разработки новых технологических решений (Б1.О.02.05-3.1)	Обучающийся должен уметь: осуществлять поиск и систематизировать методы исследования для разработки новых технологических решений (Б1.О.02.05-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений. (Б1.О.02.05-Н.1)
ОПК-3.2 - применяет современные методы	Обучающийся должен знать: современные методы исследования сырья,	Обучающийся должен уметь: применять современные методы	Обучающийся должен владеть навыками применения современных методов

исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	полуфабрикатов и готовой продукции (Б1.О.02.05-3.2)	исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (Б1.О.02.05-У.2)	исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (Б1.О.02.05-Н.2)
ОПК-3.3 - разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции	Обучающийся должен знать: методы управления высокотехнологичным производственным процессом (индустриальные технологии) на предприятиях индустрии питания; инновационные технологии производства продуктов питания для эффективной системы контроля технологического процесса и готовой продукции (Б1.О.02.05-3.3)	Обучающийся должен уметь: внедрять системы качества и безопасности в зависимости от ассортимента и технологического потока производства (Б1.О.02.05-У.3)	Обучающийся должен владеть навыками управления и контроля производственного процесса в области производства (Б1.О.02.05-Н.3)