

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ: 69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. Рыжков
«*Ю.А. Рыжков*» 2020 г.
УНИВЕРСИТЕТ

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 2 курса очной формы (4 курса заочной формы) обучения

Составитель:

Ст. преп. Торская А.Н. 

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Менеджмент и маркетинг

2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование у студентов научных фундаментальных теоретических знаний в области менеджмента и маркетинга.

Задачи дисциплины: формирование понимания роли менеджмента и маркетинга в экономике России, ознакомление студентов с механизмом принятия решений и оценкой их эффективности; выработка умений в управлении персоналом, в управлении конфликтами, стрессами и изменениями, обоснование необходимости оценки эффективности управления, приобретения навыков решения различных задач маркетингового управления.

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

В структуре ООП бакалавриата данная дисциплина включена в вариативную часть «Модуль 3. Дисциплины формирующие ПК» обязательные дисциплины учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: материалы дисциплины следует увязывать со знаниями по естественнонаучным дисциплинам, экономике, праву, товароведению отдельных групп товаров.

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 2 зачетных единиц, 72 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 18 часов, практические занятия 36 часов, самостоятельная работа: 18 часов.

Заочная форма обучения: 2 зачетных единиц, 72 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 4 часов, практические занятия 4 часов, самостоятельная работа: 60 часов. + 4 час. (контроль)

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, самостоятельная работа: 88 часов. + 4 час. (контроль)

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием	ВЛАДЕТЬ: методами осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации по вопросам менеджмента и маркетинга на предприятиях пищевой промышленности; навыками представления информации вопросам менеджмента и маркетинга в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. УМЕТЬ: представлять информацию по вопросам менеджмента и маркетинга в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).	ЗНАТЬ: особенности в осуществлении поиска, хранения, обработки и анализа информации по вопросам менеджмента и маркетинга на предприятиях пищевой промышленности.
способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).	<p>Владеть: организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</p> <p>Уметь: применять на практике знания по разработке и компоновке технологического процесса предприятий пищевого производства;</p> <p>Знать: технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья</p>

6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: зачет в 3-ем семестре;

Заочная форма: зачет на 4-ом курсе (зимняя сессия).

По переходному периоду заочная форма: зачет на 4-ом курсе (зимняя сессия).

7. Язык преподавания русский.