

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  
«06» июня 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	<b>ВЛАДЕТЬ:</b> 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. <b>УМЕТЬ:</b> представлять информацию по вопросам менеджмента и маркетинга в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).	<b>ЗНАТЬ:</b> 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).	<b>Владеть:</b> организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения <b>Уметь:</b> применять на практике знания по разработке и компоновке технологического процесса предприятий пищевого производства; <b>Знать:</b> технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

#### **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.**