

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.В.02 Организация производства и предпринимательство

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Управление бизнес процессами предприятий

индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Организация производства и предпринимательство» относится к базовой части блока дисциплин Б1.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций, она основывается на диалектико-материалистическом методе научного познания, опирается на Экономику отрасли. Владение основами организации производства и предпринимательства в полном объеме достигается при условии, что обучающиеся обладают определенным объемом знаний по перечисленным выше дисциплинам. Последующая дисциплина по связям компетенций: Б1.О 24. Бизнес-планирование, Преддипломная практика.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре очного обучения.

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

В результате освоения ООП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2.1. Владеет технологией производства блюд общественного питания, рациональными способами эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания	Знания: ОПК-2.1/Зн.1 технологии производства блюд общественного питания, рациональных способов эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания Умения:

	<p>ОПК-2.2. Грамотно использует методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p>	<p>ОПК-2.1/Ум.1 рационально эксплуатировать машины и технологическое оборудование при производстве продукции питания Навыки: ОПК-2.1/Нв.1 производства блюд общественного питания, рациональных способов эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания</p> <p>Знания: ОПК-2.2/Зн.1 методик расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания Умения: ОПК-2.2/Ум.1 грамотно использовать методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Навыки: ОПК-2.2/Нв.1 расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p>
<p>ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>ОПК-5.1. Владеет организацией производства на предприятиях общественного питания и основными особенностями в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов</p>	<p>Знания: ОПК-5.1/Зн.1 особенностей организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов. Умения:</p>

	<p>ОПК-5.6. Организует работу производства предприятий питания и осуществляет контроль за технологическим процессом</p>	<p>ОПК-5.1/Ум.1 владеть организацией производства на предприятиях общественного питания и основными особенностями в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов.</p> <p>Навыки: ОПК-5.1/Нв.1 владения организацией производства на предприятиях общественного питания и основными особенностями в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов.</p> <p>Знания: ОПК-5.6/Зн.1 работ производства предприятий питания и осуществления контроля за технологическим процессом</p> <p>Умения: ОПК-5.6/Ум.1 организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p> <p>Навыки: ОПК-5.6/Нв.1 организации работы производства предприятий питания и осуществления контроля за технологическим процессом</p>
--	---	---

3 Содержание разделов дисциплины

Модуль 1 Организация производства и труда на предприятиях общественного питания

1. Организация и типы предприятий общественного питания.

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания, их характеристика Классификация предприятий общественного питания

Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов

2. Организация производства и эффективность работы ресторана.

Организация производства: понятие, принципы, формы. Производственный процесс. Производственный цикл. Товарооборот ресторана. Производственная программа и производственная мощность. Основные фонды. Оборотные средства. Товарные запасы. Производительность труда и трудоемкость продукции. Издержки производства и обращения. Прибыль и рентабельность ресторана.

3. Организация труда на предприятиях общественного питания.

Содержание, значение, задачи, направления рациональной организации труда. Сущность, задачи, методы нормирования труда Классификация и методы изучения затрат рабочего времени Виды норм выработки. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. Требования к организация рабочих мест.

Модуль 2 Предпринимательство в сфере общественного питания

1. Содержание предпринимательской деятельности

Определение предпринимательства. Предпринимательство как явление и процесс. Мотивы предпринимательской деятельности. Предпринимательская идея. Предпринимательская прибыль. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения.

2. Организация предпринимательской деятельности в ресторанном бизнесе.

Задачи и функции общественного питания. Организационно-правовые формы предприятий питания. Организационно-экономические формы поддержки предпринимательства в ресторанном бизнесе. Бизнес процессы организации деятельности предприятия общественного питания. Создание собственного ресторанного дела.

4 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной

коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых игр, групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	1	Организация труда на предприятиях общественного питания	Практическое занятие	Групповая дискуссия
2	2	Организация предпринимательской деятельности в ресторанном бизнесе Деловая игра «Создай свой бизнес»	Практическое занятие	Деловая игра

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Б1.О.2 Организация производства и предпринимательство осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения экзамена приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.03 Иностранный язык
Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
 Профиль подготовки

Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания
 Квалификация (степень) выпускника
 Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.03 Иностранный язык входит в Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть и связана с дисциплинами: Б1.О.04 Русский язык и культура речи; Б1.О.05 Деловой иностранный язык. Дисциплина изучается на I курсе в 1 и 2 семестрах.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-5 Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5.1 Способен понимать смысл прочитанного и услышанного, узнавать и воспроизводить, анализировать и применять усвоенные знания в типичных и нестандартных коммуникативных ситуациях.	Знания: ОК-5.1/Зн1 языковых закономерностей и явлений (правил произношения, правописания, словоупотребления, грамматики) изучаемого языка; Умения: ОК-5.1/Ум1 извлекать информацию из источников на иностранном языке; делать устные и письменные сообщения на иностранном языке, опираясь на языковые, фоновые знания и современные коммуникационные технологии; Навыки: ОК-5.1/Нв1 иноязычной речевой деятельности (говорение, чтение, аудирование, письмо);
	ОК-5.2 Способен находить эффективное решение по применению языковых средств в подготовленной и спонтанной, письменной и устной речи;	Знания: ОК-5.2/Зн1 правил выражения коммуникативного контекста в повседневном и профессионально-деловом общении (время, место, цели и условия взаимодействия); Умения: ОК-5.2/Ум1 осуществлять речевые намерения для установления и поддержания контакта; Навыки: ОК-5.2/Нв1 убеждения, аргументирования, выражения согласия, сомнения, уверенности, несогласия;
	ОК-5.3 Способен преодолевать коммуникативно-языковой и культурный барьеры.	Знания: ОК-5.3/Зн1 лингвострановедческих реалий, национально-культурных особенностей страны изучаемого языка, вербальных и невербальных средств общения в межкультурной коммуникации; Умения: ОК-5.3/Ум1 сравнивать социокультурный опыт народа, говорящего на изучаемом языке,

		с собственным опытом, с культурными ценностями своей страны; Навыки: ОК-5.3/Нв1 работы со словарями, справочными материалами, Интернет-ресурсами.
--	--	---

3 Содержание разделов (модулей) дисциплины

1. Жизнь студента:

Развитие лексических навыков по теме: «Высшее образование», «Наш университет: история и современность», «День студента». Ознакомительное чтение. Формирование навыков подготовленной монологической и диалогической речи; разбор грамматических конструкций. Составление распорядка дня, студенческий тайм-менеджмент.

2. Молодежь в современном мире:

Развитие лексических навыков по теме: «Жизнь молодых людей: дружба, межличностные отношения», «Проблемы молодежи», «Возможности и пути самореализации в современном мире». Развитие навыков монологической и диалогической речи; выполнение лексических и грамматических упражнений. Поисковое чтение.

3. Страноведение:

Развитие лексических навыков по теме: «Англоязычные / немецкоязычные страны», «Страна изучаемого языка», «Дом», «Родина», «Российская Федерация», овладение страноведческой лексикой, расширение потенциального словаря. Совершенствование навыков монологической и диалогической речи на основе нового языкового материала; анализ грамматических конструкций.

4. Знакомство с будущей сферой деятельности:

Овладение профессиональной лексикой. Изучающее чтение текста деловой тематики с элементами анализа информации. Составление монологических и диалогических высказываний. Написание эссе.

4 Образовательные технологии

Проведение практических занятий с применением активных и интерактивных методов обучения: деловая и ролевая игра, групповая дискуссия, кейс, проект, мозговой штурм, круглый стол, «перевернутый класс», метод малых групп.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Иностранный язык осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета / экзамена приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя.

Входной контроль (лексико-грамматический тест) предполагает оценку уровня владения иностранным языком для выявления пробелов и подбора соответствующей стратегии обучения. Текущий контроль предполагает оценку контактной работы на практических занятиях: знание лексики и грамматики, умение использовать знания при выполнении устных и письменных коммуникативных заданий (дискуссия, ролевые и деловые игры, решение кейсов и др.); рефлексия; оценку самостоятельной работы обучающегося: подготовку устных сообщений, презентаций проектов и т.д., работу со словарем, выполнение эссе и заданий в электронном курсе дисциплины. Рубежный контроль предполагает оценку навыков устной коммуникации (собеседование) и письменной коммуникации (лексический тест) на иностранном языке. При выставлении итоговой оценки учитываются индивидуальные достижения в научно-исследовательской работе обучающегося (конференции, олимпиады по иностранному языку).

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.05 Деловой иностранный язык
Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
 Профиль подготовки

Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания
 Квалификация (степень) выпускника
 Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.05 Деловой иностранный язык входит в Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть и связана с дисциплинами: БЗ.О.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, БЗ.О.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, ФТД.В.03 Социальная адаптация и коммуникация в учебной и профессиональной деятельности. Дисциплина изучается в 3 семестре.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Код и наименование компетенции</i>	Код и наименование индикаторовдостижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-5 Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5.1 Способен понимать смысл прочитанного и услышанного, узнавать и воспроизводить, анализировать и применять усвоенные в ходе обучения знания в типичных и нестандартных коммуникативных ситуациях.	Знания: ОК-5.1/Зн1 языковых закономерностей и явлений (правил произношения, правописания, словоупотребления, грамматики) изучаемого языка; Умения: ОК-5.1/Ум1 извлекать информацию из источников на иностранном языке; делать устные и письменные сообщения на иностранном языке, опираясь на языковые, фоновые знания и современные коммуникационные технологии; Навыки: ОК-5.1/Нв1 иноязычной речевой деятельности (говорение, чтение, аудирование, письмо);
	ОК-5.2 Способен находить эффективное решение по применению языковых средств в подготовленной и спонтанной, письменной и устной речи;	Знания: ОК-5.2/Зн1 правил выражения коммуникативного контекста в повседневном и профессионально-деловом общении (время, место, цели и условия взаимодействия); Умения: ОК-5.2/Ум1 осуществлять речевые намерения для установления и поддержания контакта; Навыки: ОК-5.2/Нв1 убеждения, аргументирования, выражения согласия, сомнения, уверенности, несогласия;
	ОК-5.3 Способен преодолевать коммуникативно-языковой и культурный барьеры.	Знания: ОК-5.3/Зн1 лингвострановедческих реалий, национально-культурных особенностей страны изучаемого языка, вербальных и невербальных средств общения в межкультурной коммуникации; Умения:

		<p>ОК-5.3/Ум1 сравнивать социокультурный опыт народа, говорящего на изучаемом языке, с собственным опытом, с культурными ценностями своей страны;</p> <p>Навыки:</p> <p>ОК-5.3/Нв1 работы со словарями, справочными материалами, Интернет-ресурсами.</p>
--	--	--

3 Содержание разделов (модулей) дисциплины

1. Работа и карьера. Введение.

Темы: Знакомство с миром деловых людей. Успешные и динамичные компании в стране изучаемого языка. «Мир работы», «Поиск работы», «Заявление о приеме на работу», «Резюме. Сопроводительное письмо». *Лексика*: лексические единицы в рамках обозначенных тем (глаголы, имена существительные, имена прилагательные, многозначные слова, синонимы, антонимы, лексико-семант. группы). *Фонетика*: корректировка и совершенствование произносительных навыков (ударение, интонация, мелодия). *Грамматика*: Модальность. Залог. Наклонение. *Говорение*: совершенствование навыка диалогической речи; краткие и развернутые ответы на вопросы. *Чтение*: изучающее чтение (со словарем) текстов об известных компаниях в стране изучаемого языка; образцов резюме, объявлений о вакансии. *Письмо*: резюме/сопроводительное письмо.

2. Деловой этикет в устной и письменной коммуникации.

Темы: «Собеседование с работодателем». «Деловой этикет. Беседа по телефону». «Деловая корреспонденция». «Рабочая среда». *Лексика*: введение и закрепление лексических единиц в рамках обозначенных тем (базовые глаголы, имена существительные, имена прилагательные, многозначные слова, лексико-семантические группы); формулы обращений, канцеляризм, штампы. *Фонетика*: совершенствование произносительных навыков, четкость, мелодия и интонация. *Грамматика*: безличные и сложноподчиненные предложения. *Аудирование*: Аудиовизуальное восприятие на слух с опорой на текст и без. *Говорение*: Job interview - инициация, тема, перефразирование, переспрос, завершение. *Чтение*: диалоги, микротексты. *Письмо*: уведомление / запрос / рекламация / подтверждение / извинение)

3. Деловое сотрудничество

Темы: «Предприятие (учебная фирма)». «Деловая поездка». «Межкультурная коммуникация».

Лексика: введение и закрепление лексических единиц в рамках обозначенных тем (базовые глаголы, имена существительные, имена прилагательные, аббревиация), речевые клише. *Фонетика*: беглое произношение (скороговорки, слоганы, речевки). *Грамматика*: пассивные конструкции. *Аудирование*: развитие навыка восприятия на слух речи носителей изучаемого языка. *Говорение*: подготовленная монологическая речь, спонтанная диалогическая речь (small talk). *Чтение*: прагматические тексты (рекламные объявления, сайты бронирования). *Письмо*: органограмма предприятия /флайер/ визитка.

4 Образовательные технологии

Проведение практических занятий с применением активных и интерактивных методов обучения: деловая и ролевая игра, групповая дискуссия, проект, мозговой штурм, метод малых групп.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Б1.О.05 Деловой иностранный язык осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы. Входной контроль предполагает оценку уровня владения иностранным языком для успешного перехода к изучению языка для профессионально-деловой коммуникации. Текущий контроль предполагает оценку контактной работы на практических занятиях: участие в деловых играх, проектах, выполнение лексико-

грамматических коммуникативных заданий, умение поддержать беседу, грамотность речи; самостоятельной работы: подготовка сообщений, презентации проекта, написание деловых писем. Рубежный контроль предполагает оценку усвоения лексики и грамматики делового иностранного языка (тест). Контроль «на выходе» включает оценку навыков письменной (деловое письмо) и устной (беседа с работодателем) коммуникации.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.16 ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина (модуль) относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления «Технология продукции и организация общественного питания». Данная дисциплина базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: «Математика», «Физика», «Информатика и информационные технологии», «Метрология и стандартизация», «Инженерная и компьютерная графика», «Математическое моделирование», «Менеджмент и маркетинг на предприятиях индустрии питания», «Практические основы финансовой грамотности», «Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин (модулей): «Анализ финансово-хозяйственной деятельности в системе управления бизнес-процессами предприятий индустрии питания», «Бизнес-планирование», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков», «Преддипломная практика», а также подготовки к государственной итоговой аттестации.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

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

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК – 3 способностью использовать основы экономически	ОК-3.1. Использует основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий питания	Знания: ОК-3.1/Зн1 основ экономической теории, бизнес-планирования и экономики предприятий питания Умения:

<p>х знаний в различных сферах жизнедеятельности</p>		<p>ОК-3.1/Ум1 пользоваться основными положениями экономической теории, бизнес-планирования и экономики предприятий питания</p> <p>Навыки: ОК-3.1/Нв1 использования основ экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирования и экономики предприятий питания</p>
	<p>ОК-3.2. Получает и обрабатывает экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания</p>	<p>Знания: ОК-3.2/Зн1 способов сбора и обработки необходимых данных</p> <p>Умения: ОК-3.2/Ум1 получать и обрабатывать экономическую информацию</p> <p>Навыки: ОК-3.2/Нв1 сбора и обработки экономической информации, необходимой для управления предприятием питания</p>
	<p>ОК-3.3. Применяет экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории</p>	<p>Знания: ОК-3.3/Зн1 основных экономических терминов, лексики и категорий</p> <p>Умения: ОК-3.3/Ум1 пользоваться экономической терминологией, лексикой и экономическими категориями</p> <p>Навыки: ОК-3.3/Нв1 применения экономической терминологией, лексикой и экономическими категориями</p>
	<p>ОК-3.4. Обрабатывает экономическую информацию, необходимую для управления предприятиями питания</p>	<p>Знания: ОК-3.4/Зн1 способов обработки собранной экономической информации</p> <p>Умения: ОК-3.4/Ум1 обрабатывать необходимую экономическую информацию</p> <p>Навыки: ОК-3.4/Нв1 обработки экономической информации, необходимой для управления предприятием питания</p>
	<p>ОК-3.5. Использует навыки экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания</p>	<p>Знания: ОК-3.5/Зн1 основ экономического анализа деятельности предприятия, производства продукции питания</p> <p>Умения: ОК-3.5/Ум1 пользоваться методами экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания</p> <p>Навыки:</p>

		ОК-3.5/Зн1 проводить экономический анализ деятельности предприятия, анализ производства продукции питания
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1.1. Имеет представление о сущности и значении информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере	Знания: ОПК-1.1/Зн1 сущности и значения информации в развитии современного информационного общества Умения: ОПК-1.1/Ум1 осуществлять поиск необходимой информации, пользоваться программными средствами для работы на персональном компьютере Навыки: ОПК-1.1/Нв1 применения информации, системы программирования и программных средств для работы на персональном компьютере
	ОПК-1.2. Выполняет работы в качестве пользователя персонального компьютера	Знания: ОПК-1.2/Зн1 основных принципов работы персонального компьютера Умения: ОПК-1.2/Ум1 пользоваться информационными ресурсами в сети Интернет Навыки: ОПК-1.2/Нв1 работы в качестве пользователя персонального компьютера
	ОПК-1.3. Грамотно использует языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работает с программными средствами общего назначения, также в частности работает с программой Компас; создает базы данных с использованием ресурсов сети Интернет	Знания: ОПК-1.3/Зн1 основных языков, систем программирования и программных средств общего назначения Умения: ОПК-1.3/Ум1 использовать программные средства общего назначения для решения профессиональных задач Навыки: ОПК-1.3/Нв 1 работы с программными средствами общего назначения, создания базы данных с использованием ресурсов сети Интернет
	ОПК-1.4. Использует навыки работы с информацией в глобальных компьютерных сетях	Знания: ОПК-1.4/Зн1 основных принципов работы с информацией Умения: ОПК-1.4/Ум1 использовать навыки работы с информацией в глобальных компьютерных сетях Навыки: ОПК-1.4/Нв1 работы с информацией в

		глобальных компьютерных сетях
	ОПК-1.5. Соблюдает основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны	Знания: ОПК-1.5/Зн1 основных требований информационной безопасности Умения: ОПК-1.5/Ум1 выполнять основные требования информационной безопасности Навыки: ОПК-1.5/Нв1 соблюдения основных требований информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	ОПК-1.6. Владеет методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами	Знания: ОПК-1.6/Зн1 способов и методов поиска и обмена информацией, технических и программных средств защиты информации Умения: ОПК-1.6/Ум1 осуществлять поиск и обмен информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях Навыки: ОПК-1.6/Нв1 владения методами поиска и обмена информации, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами

3 Содержание разделов дисциплины

- 1 Функционирование предприятий и отрасли в условиях рынка
- 2 Основной и оборотный капитал предприятий пищевой промышленности
- 3 Трудовые ресурсы предприятий пищевой промышленности и их использование
- 4 Издержки производства и себестоимость продукции на предприятиях пищевой промышленности
- 5 Формирование финансовых результатов в отрасли пищевой промышленности

4 Образовательные технологии

1. Проведение практических занятий с элементами групповых дискуссий.
2. Анализ ситуации.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.23 Право

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.23 Право входит в Блок Б1, обязательная часть и связана с дисциплинами: «Философия», «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»

Дисциплина изучается во 2 семестре на очном и заочном обучении.

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

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-4. Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-4.1. Знает и грамотно использует особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности	Знания: ОК-4.1/Зн1 особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности Умения: ОК-4.1/Ум1 грамотно использовать особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности Навыки: ОК-4.1/Нв1 анализа и синтеза особенностей правового регулирования в будущей профессиональной деятельности
	ОК-4.2. Использует нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия	Знания: ОК-4.2/Зн1 нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия Умения: ОК-4.2/Ум1 использовать нормы правового регулирования,

		<p>нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p> <p>Навыки: ОК-4.2/Нв1 владения нормами правового регулирования, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия</p>
--	--	--

3 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Содержание раздела
1	Теория государства и права	Понятие государства и права. Теории возникновения государства. Формы и функции государства. Норма права. Ее признаки, структура, основные функции и виды. источники права. Нормативно-правовые акты: понятие, виды, иерархия. Правомерное поведение и правонарушение. Признаки правонарушения. Юридическая ответственность и ее виды.
2	Основы конституционного права России	Конституция как основной закон государства. Понятие конституционного права. Классификация конституций. Основные права, свободы и обязанности человека и гражданина. Федеративное устройство РФ. Законодательная, исполнительная и судебная ветви власти. Глава государства.
3	Основы гражданского права России	Гражданское право: понятие, предмет и источники. Гражданские права и обязанности. Пути защиты гражданских прав. Сроки исковой давности. Физические и юридические лица в гражданском праве. Право собственности и другие вещные права. Основания возникновения права собственности. Прекращение права собственности. Формы собственности. Сделки в гражданском праве: понятие, виды, форма. Договор: понятие и виды. Наследственное право.
4	Основы уголовного права России	Понятие уголовного права. Понятие и признаки преступления. Классификация преступлений. Судимость. Уголовная ответственность и состав преступления. Наказание: понятие, цели и виды. Обстоятельства, исключающие преступность деяния и уголовную ответственность.
5	Основы трудового права России	Основные понятия в области трудового права. Условия, форма и содержание трудового договора. Общие основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника и работодателя. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда. Трудовой распорядок. Дисциплинарная ответственность. Виды дисциплинарных взысканий.

4 Образовательные технологии

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	2	Основы конституционного права России	Практическое занятие	Групповая дискуссия
2	3	Основы гражданского права России	Практическое занятие	Деловая игра
3	4	Основы уголовного права России	Практическое занятие	Командная игра
4	5	Основы трудового права России	Практическое занятие	Анализ ситуации

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Б1.О.23 «Право» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

По дисциплине формой итогового контроля является **зачет**.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.07 Бизнес-планирование
Направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки
Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Бизнес-планирование» относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)».

Логически и содержательно-методически она связана с дисциплинами «Экономика отрасли», «Анализ финансово-хозяйственной деятельности в системе управления бизнес-процессами предприятий индустрии питания», «Системный анализ», «Организация производства и предпринимательство», «Управление бизнес-процессами на предприятиях индустрии питания», «Планирование, организация и контроль деятельности предприятия общественного питания», «Менеджмент и маркетинг на предприятиях индустрии питания», Финансовое планирование и бюджетирование в системе управления бизнес-процессами, прохождением преддипломной практики, подготовкой к сдаче и сдачей государственного экзамена, подготовкой к защите и защитой выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

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

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-3.1 Использует основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий питания	Знания: ОК-3.1/Зн1 основ экономических теорий и экономических систем ОК-3.1/Зн2 основ бизнес-планирования и экономики предприятий питания Умения: ОК-3.1/Ум1 применять в профессиональной деятельности основы экономических теорий и экономических систем ОК-3.1/Ум2 применять в профессиональной деятельности основы бизнес-планирования и экономики предприятий питания Навыки: ОК-3.1/Нв1 применения в профессиональной деятельности основы экономических теорий и экономических систем ОК-3.1/Нв2 применения в профессиональной деятельности основы

		бизнес-планирования и экономики предприятий питания
	ОК-3.4 Обрабатывает экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	<p>Знания:</p> <p>ОК-3.4/Зн1 основные методы сбора и анализа экономических данных</p> <p>ОК-3.4/Зн2 основные методы расчетов и обработки экономической информации, необходимой для управления предприятием питания</p> <p>Умения:</p> <p>ОК-3.4/Ум1 анализировать, обобщать и обрабатывать экономическую информацию</p> <p>ОК-3.4/Ум2 анализировать результаты расчетов, обосновывать полученные выводы</p> <p>Навыки:</p> <p>ОК-3.4/Нв1 сбора и обработки экономической информации, необходимой для управления предприятием</p> <p>ОК-3.4/Нв2 анализа результатов расчетов и обоснования полученных выводов, необходимых для управления предприятием питания</p>

3 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1 Теоретические основы бизнес-планирования

1. Планирование как инструмент управления бизнесом

Сущность основных понятий: «планирование», «план», «прогнозирование», «прогноз», «система планирования». Цели планирования. Проблемы российской практики планирования бизнеса. Особенности подходов к бизнес-планированию в России и за рубежом.

2. Методология и организация планирования

Планирование как область знания. Методология, организация, метод, методика и формы планирования. Типы планирования и виды планов. Проекты и программы. Система планов и их взаимосвязь. Подходы к организации планирования на предприятиях. Принципы планирования. Методическое и информационное обеспечение бизнес-планирования. Методы планирования и прогнозирования. Плановые показатели, нормы и нормативы.

3. Стратегическое, оперативное, финансовое планирование

Сущность стратегического планирования. Стратегия, виды стратегий и уровни ее разработки. Сущность бизнес-планирования и бизнес-плана, его цели и задачи. Процесс бизнес-планирования и предъявляемые к нему требования. Роль и значение бизнес-планирования для малого и среднего бизнеса. Инвестиционные планы как важнейшая составляющая стратегических планов. Виды оперативных планов. Бюджетирование как метод разработки и контроля за выполнением оперативных планов на предприятии. Оперативный и финансовый бюджет предприятия. Текущий (операционный) бюджет и его составляющие (план сбыта, смета запасов на конец периода, план по прибылям и убыткам и др.). Организация финансового планирования и виды финансовых планов. Основы планирования инвестиционной деятельности предприятия. Оценка и анализ экономической эффективности бизнес-проектов: статические и динамические методы оценки.

Раздел 2 Бизнес-планирование в сфере общественного питания

4. Планирование деятельности предприятий общественного питания

Планирование показателей хозяйственной деятельности предприятия общественного питания. Планирование товарооборота и снабжения предприятий общественного питания. Прогнозирование спроса на продукцию общественного питания. Прогнозирование валового дохода

5. Особенности составления бизнес-плана на предприятиях общественного питания

Понятие бизнес-линии и бизнес-плана. Виды бизнес-планов, цели и приемы их разработки. Этапы разработки бизнес-плана и общие требования к оформлению и изложению его основных разделов. Структура бизнес-плана. Содержание основных разделов бизнес-плана. Особенность разработки плана производства: расчет объемов производства продукции, определение точки безубыточности, калькуляция и планирование затрат. Экспертиза проектов потенциальными инвесторами.

6. Продвижение и реализация бизнес-планов

Организация внедрения бизнес-плана. Проверка бизнес-плана, выявление основных ошибок. Эффективная презентация бизнес-плана. Основные шаги по управлению реализацией бизнес-плана.

4 Образовательные технологии

1. Проведение практических занятий с применением работы в малых группах.
2. Проведение практических занятий в виде деловой игры.

5 Контроль успеваемости

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется четырехбалльная система обучения и оценки успеваемости обучающихся. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение практических занятий; проверку текущих домашних занятий; самостоятельное изучение теоретического материала; выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. Рубежный контроль каждого модуля предполагает оценку расчетно-графической работы; тестовый контроль.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.12 МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность программы магистратуры
Управление бизнес-процессами предприятий индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).

Данная дисциплина базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплины Б1.О.16 Экономика отрасли.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин: Б1.В.11 Общие принципы проектирования предприятий пищевой промышленности, Б2.В.03(П) Технологическая практика, Б2.В.04(Н) Научно-исследовательская работа, Б2.В.05(Пд) Преддипломная практика.

Дисциплина (модуль) изучается на 3 курсе в 5 семестре.

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

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1.4. Использует навыки работы с информацией в глобальных компьютерных сетях	Знания: ОПК-1.4/Зн.1 информации в глобальных компьютерных сетях Умения: ОПК-1.4/Ум.1 работать с информацией в глобальных компьютерных сетях Навыки: ОПК-1.4/Нв.1 работы с информацией в глобальных компьютерных сетях
ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и	ПК-28.5. Использует компьютерные программы,	Знания: ПК-28.5/Зн.1 компьютерных

<p>использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>составляет техническое задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>	<p>программ, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса Умения: ПК-28.5/Ум.1 использовать компьютерные программы, составлять техническое задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса Навыки: ПК-28.5/Нв.1 применения компьютерных программ, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса</p>
<p>ПК-29 Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>ПК-29.2. Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p>	<p>Знания: ПК-29.2/Зн.1 принципов ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Умения: ПК-29.2/Ум.1 вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Навыки: ПК-29.2/Нв.1 ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p>

3 Содержание разделов дисциплины

1 Менеджмент на предприятиях индустрии питания

- Введение в менеджмент
- Основы методологии менеджмента
- Организация менеджмента на предприятиях индустрии питания
- Общие и конкретные функции менеджмента
- Механизм менеджмента: средства и методы менеджмента
- Направления стратегического менеджмента в индустрии питания
- Менеджмент персонала
- Технология принятия решений в менеджменте

2 Маркетинг на предприятиях индустрии питания

- Цели и задачи маркетинга
- Процесс управления маркетингом
- Система маркетинговых исследований и маркетинговой информации
- Рынки товаров потребительского и производственного назначения
- Поведение покупателей на рынках
- Сегментирование рынка
- Товар как объект маркетинга
- Ценообразование в маркетинге
- Продвижение товара. Формирование спроса и стимулирование сбыта
- Стратегический маркетинг

4 Образовательные технологии

- деловые игры
- работа в малых группах
- групповые дискуссии

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине Менеджмент и маркетинг на предприятиях индустрии питания осуществляется через проведение текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Форма итогового контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.04.02 Статистическое моделирование бизнес-процессов
на предприятиях индустрии питания
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль подготовки: Управление бизнес-процессами предприятий
индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Статистическое моделирование бизнес-процессов на предприятиях индустрии питания» относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)». Дисциплина является основой для изучения дисциплин: «Экономика отрасли», «Анализ финансово-хозяйственной деятельности в системе управления бизнес-процессами предприятий индустрии питания», «Планирование, организация и контроль деятельности предприятия общественного питания», а также в последующей производственной деятельности.

Данная дисциплина базируется на компетенциях, полученных при изучении таких дисциплин, как: «Математика», «Физика», «Информатика и информационные технологии», «Инженерная и компьютерная графика».

Умение сбора, применения современных технических средств для обработки данных в соответствии с поставленной задачей, анализа результатов расчетов и обоснования полученных выводов необходимо для принятия решения в бизнес-планировании.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП ВО	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	Владеет способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: - основные методы сбора и анализа информации, определение целей и критериев достижения целей Уметь: - пользоваться основными методами, способами и средствами получения, хранения и обработки информации Владеть: - способностью решения профессиональных задач

ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знать: - современные технические средства и информационные технологии Уметь: - пользоваться автоматизированной информационной системой в области экономики Владеть: - способностью применения инструментальных средств для обработки, анализа и систематизации экономических данных
-------------	--	---

3 Содержание дисциплины

1. Предмет, метод и задачи статистики.
2. Группировка, таблицы и статистические показатели. Средние величины и показатели вариации.
3. Индексы.
4. Статистика предприятия.
5. Статистика основных и оборотных средств.
6. Статистика себестоимости продукции, прибыли и рентабельности производства.
7. Основы экономико-математического моделирования.
8. Общая задача линейного программирования. Теоретические основы методов решения задач линейного программирования (ЛП).
9. Графический метод решения задачи ЛП.
10. Задачи распределительного типа.
11. Парная линейная регрессия и корреляция.
12. Нелинейные модели регрессии и их линеаризация.
13. Линейная модель множественной регрессии.

4 Образовательные технологии

1. Проведение лабораторных занятий с элементами деловой игры.
2. Проведение практических занятий с решением ситуационных задач.

5 Контроль успеваемости

При реализации дисциплины «Статистическое моделирование бизнес-процессов на предприятиях индустрии питания» используется модульное обучение. Каждый модуль раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины. Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности применяется текущий контроль, тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение лабораторных занятий; посещение практических занятий проверку текущих домашних заданий; самостоятельное изучение теоретического материала; выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. По данной дисциплине следует выполнение эссе.

По дисциплине формой итогового контроля является экзамен.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.07.01 Организация бухгалтерского учета в системе управления бизнес-процессами на предприятиях индустрии питания.

Направление подготовки :

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки:

Управление бизнес- процессами предприятий индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника:

Бакалавр

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к базовой части блока Б1 «Дисциплины (модули)»

учебного плана направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Данная дисциплина базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин : «Анализ финансово-хозяйственной деятельности в системе управления бизнес-процессами предприятий индустрии питания», « Финансовое планирование и бюджетирование в системе управления бизнес – процессами», « Статистическое моделирование бизнес- процессов на предприятиях индустрии питания.»

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения следующих дисциплин (модулей) ОПОП ВО для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: « Учет и отчетность на предприятиях общественного питания».

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре.

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

В результате освоения ОПОП ВО бакалавриата, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1.4 использует навыки работы с информацией в глобальных компьютерных сетях	Знания: ОПК-1.4/Зн1 информации в глобальных компьютерных сетях Умения: ОПК-1.4/Ум1 работать с информацией в глобальных компьютерных сетях Навыки: ОПК-1.4/Нв1 работы с информацией в глобальных компьютерных сетях
ПК-6 Способностью организовывать документооборот по производству на	ПК-6.3 Компетентен в финансово-экономических	Знания: ПК-6.3/Зн1 финансово-экономических вопросов предприятия Умения: ПК-6.3/Ум1 решать финансово-экономические вопросы предприятия

предприятия питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	вопросах предприятия	Навыки: ПК-6.3/Нв1 решения финансово-экономических вопросов предприятия
--	----------------------	--

3 Содержание разделов дисциплины

1. Сущность и основы бухгалтерского учета на предприятиях индустрии питания.
2. Организация бухгалтерского учета на предприятиях индустрии питания.
3. Учет денежных средств.
4. Учет основных средств и нематериальных активов.
5. Учет материально-производственных запасов.
6. Учет расчетов.
7. Учет труда и его оплаты.
8. Учет затрат на производство и калькуляция себестоимости продукции, работ и услуг.
9. Учет готовой продукции
10. Учет налогов и сборов.
11. Учет кредитов и займов.
12. Учет финансовых результатов и распределения прибыли.

4 Образовательные технологии

1. Проведение занятия методом малых групп (ролевая игра)
2. Групповые дискуссии

5 Контроль успеваемости

Изучаемая дисциплина состоит из набора модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

По дисциплине пишется расчетно- графическая работа и формой итогового контроля является экзамен.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
ФТД.В.01 Практические основы финансовой грамотности
Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки:

Управление бизнес- процессами предприятий индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника:

Бакалавр

1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2 Перечень планируемых результатов Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока ФТД. Факультативы учебного плана направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». Связана с дисциплиной «Бизнес-планирование», «Экономика отрасли» и базируется на компетенциях, полученных при изучении данных дисциплин.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного освоения дисциплины: «Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности», подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре на очном обучении.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-3 Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК 3.2 Получает экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	Знания: ОК-3.2/Зн.1 экономической информации, необходимой для управления предприятием питания Умения: ОК-3.2/Ум.1 получать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания Навыки: ОК-3.2/Нв.1 применения экономической информации, необходимой для управления предприятием питания

3 Содержание разделов дисциплины

1. Финансовые услуги. Инструменты сбережения и инвестирования.
2. Банковский сберегательный вклад.
3. Кредит: основные правила использования кредитов.
4. Расчётно – кассовые операции.
5. Инвестиции.
6. Налоги.
7. Страхование.
8. Пенсии.
9. Финансовое мошенничество.

10. Личное финансовое планирование.

11. Создание собственного бизнеса.

4 Образовательные технологии

С целью реализации у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено использование в учебном процессе проведение занятий в виде решения ситуационных задач.

5 Контроль успеваемости

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине практические основы финансовой грамотности осуществляется через проведение текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы. Текущий контроль предполагает оценку аудиторной работы; тестовый контроль; посещение лекционных занятий; посещение практических занятий; проверку текущих домашних занятий; самостоятельное изучение теоретического материала; выполнение заданий по самостоятельно изученному материалу. Рубежный контроль предполагает оценку тестового контроля.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

