

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебной работе
Э.Ю. Майкова
« ____ » _____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
Блока 1 «Дисциплины (модули)»
«Менеджмент в ресторанном бизнесе»

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий
общественного питания.

Типы задач профессиональной деятельности: организационно-
управленческий.

Форма обучения – очная

Факультет управления и социальных коммуникаций
Кафедра «Биотехнология, химия и стандартизация»

Рабочая программа дисциплины соответствует ОХОП подготовки бакалавров в части требований к результатам обучения по дисциплине и учебному плану.

Разработчик программы: к.э.н., доцент О.П. Разинькова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Менеджмент»
« ____ » _____ 2021г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

О.П. Разинькова

Согласовано
Начальник учебно-методического
отдела УМУ

Д.А. Барчуков

Начальник отдела
комплектования
зональной научной библиотеки

О.Ф. Жмыхова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Менеджмент в ресторанном бизнесе» сформировать у студентов теоретические основы менеджмента; овладеть практическими навыками, схемами управления организацией, вопросами стратегического планирования.

Задачами дисциплины являются: формирование у обучающихся четкое и полное представление о:

менеджменте как: науке и искусстве;

целостной системе организации управления развитием фирм и компаний; деятельности организации,

процессе управления, планирования и контроля.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Блока 1 Дисциплины (модули)». Освоение дисциплины опирается на теоретические знания дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» «Товароведение продовольственных товаров» «Технология продукции общественного питания» «Современные технологии пищевых производств»

Приобретенные знания в рамках дисциплины необходимы для формирования наряду с другими изучаемыми дисциплинами целостного представления о направлении «Технология и организация предприятий общественного питания», а также при написании выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

3.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:

ПК-1. Способен обеспечивать ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Индикаторы компетенций, закрепленных за дисциплиной в ОХОП:

ИПК-1.1. Демонстрирует знания в сфере менеджмента, маркетинговых исследований, логистики и рекламной деятельности для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций

ИПК-1.1

Знать:

З1. Принципы деятельности в сфере менеджмента, маркетинговых исследований, логистики и рекламной деятельности для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

У1. Осуществлять деятельность в сфере менеджмента, маркетинговых исследований, логистики и рекламной деятельности для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Иметь практические навыки

ПП1. деятельности в сфере менеджмента, маркетинговых исследований, логистики и рекламной деятельности для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3.2. Технологии, обеспечивающие формирование компетенций

Проведение лекционных занятий, выполнение практических работ.

4. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 1а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	3	108
Аудиторные занятия, всего		45
В том числе:		
Лекции		15
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		Не предусмотрен
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		63
В том числе:		
Курсовой проект (КП)		Не предусмотрен
Курсовая работа (КР)		Не предусмотрена
Другие виды самостоятельной работы: - подготовка к практическим работам и к их защите		43
Контроль текущий и промежуточный (балльно-рейтинговый,зачет)		20
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		30
Практические занятия (ПЗ)		30
Лабораторные работы (ЛР)		Не предусмотрен
Курсовой проект (КП)		Не предусмотрен
Курсовая работа (КР)		Не предусмотрена

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
Общая трудоемкость дисциплины	3	104
Аудиторные занятия, всего		8
В том числе:		
Лекции		4
Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		Не предусмотрен
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		96
В том числе:		
Курсовой проект (КП)		Не предусмотрен
Курсовая работа (КР)		Не предусмотрена
Другие виды самостоятельной работы:		50

Вид учебной работы	Зачетные единицы	Академические часы
- подготовка к практическим работам и к их защите		
Контроль текущий и промежуточный (балльно-рейтинговый, зачет)		46
Практическая подготовка при реализации дисциплины (всего)		4
Практические занятия (ПЗ)		4
Лабораторные работы (ЛР)		Не предусмотрен
Курсовой проект (КП)		Не предусмотрен
Курсовая работа (КР)		Не предусмотрена

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1. Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования.	15	2	4		9
2. Маркетинговая деятельность в ресторане	15,5	2,5	4,5		8,5
3. Создание и развитие предприятия ресторанного бизнеса.	15,5	2	4,5		9
4. Экономическая деятельность ресторана	15,5	2,5	4,5		8,5
5. Управление сбытовой политикой предприятия общественного питания	15,5	2	4		9,5
6. Риск-менеджмент в ресторанном бизнесе	15,5	2	4,5		9
7. Управленческие решения	15,5	2	4		9,5
Всего на дисциплину	108	15	30	—	63

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4а. Модули дисциплины, трудоемкость в часах и виды учебной работы

Наименование модуля	Труд-ть часы	Лекции	Практич. занятия	Лаб. практикум	Сам. работа
1. Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования.	14,5	0,5	0,5		13,5
2. Маркетинговая деятельность в ресторане	15	0,5	0,5		14
3. Создание и развитие предприятия ресторанного бизнеса.	15	0,5	0,5		14
4. Экономическая деятельность ресторана	15	1	1		13
5. Управление сбытовой политикой предприятия общественного питания	14,5	0,5	0,5		13,5
6. Риск-менеджмент в ресторанном бизнесе	15	0,5	0,5		14
7. Управленческие решения	15	0,5	0,5		14
Всего на дисциплину	104	4	4	—	96

5.2. Содержание дисциплины

МОДУЛЬ 1 «Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования.»

Сфера питания первой половины XX века Типы российских ресторанов в начале XX века. Сфера общественного питания в 1930–1940 годы. Сфера питания второй половины XX века. Сфера питания периода «перестройки» (конец 80-х–90-е гг.). Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике. Рыночные отношения в сфере ресторанного бизнеса. Тенденции развития рынка ресторанных услуг в современных условиях.

МОДУЛЬ 2 «Маркетинговая деятельность в ресторане»

Маркетинговые исследования, цель и задачи. Содержание маркетингового исследования внешней среды ресторана (в том числе выбор места расположения. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания). Методы исследования спроса в ресторанном бизнесе.

МОДУЛЬ 3 «Создание и развитие предприятия ресторанного бизнеса»

Деятельность по открытию ресторана. Формирование системы управления рестораном. Организационная структура управления рестораном

МОДУЛЬ 4 «Экономическая деятельность ресторана»

Планирование реализации, поступления, запасов сырья и продуктов. Оценка рациональности структуры запасов. Определение сроков и объемов закупок материальных ценностей. Расчет оборачиваемости. Характеристики и показатели производственной мощности. Затраты как экономическая категория. Анализ затрат. Комплексная система управления затратами. Оптимизация производственных затрат ресторана.

МОДУЛЬ 5 «Управление сбытовой политикой предприятия общественного питания»

сущность и этапы планирования сбытовой политики предприятия общественного питания. Функции и виды каналов сбыта продукции общественного питания. Оценка эффективности работы предприятия общественного питания с каналами сбыта.

МОДУЛЬ 6 «Риск-менеджмент в ресторанном бизнесе»

Риск-менеджмент в ресторанном бизнесе. Основные виды рисков в деятельности предприятия общественного питания. Методы анализа и оценки факторов риска предприятия общественного питания.

МОДУЛЬ 7 «Управленческие решения»

Содержание и виды управленческих решений. Процесс принятия решений. Методы принятия решений. Индивидуальные стили принятия решений. Условия эффективности управленческих решений. Организация и контроль за исполнением решений

5.3. Практические занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5а. Практические работы и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цель практических занятий	Наименование практических занятий	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: изучение развития рынка ресторанных услуг и современных закономерностей его функционирования	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	4
Модуль 2 Цель: изучение маркетинговой деятельности в ресторане	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 1. Решение ситуационных задач	4,5
Модуль 3 Цель: изучение создания и развития предприятия ресторанного бизнеса.	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	4,5
Модуль 4 Цель: изучение экономической деятельности ресторана	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	4,5
Модуль 5 Цель: изучение управления сбытовой политикой предприятия общественного питания.	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	4
Модуль 6 Цель: : изучение риск-менеджмент в ресторанном бизнесе	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	4,5
Модуль 7 Цель: изучение управленческих решений	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	4

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 6а. Практические работы и их трудоемкость

Порядковый номер модуля. Цель практических занятий	Наименование практических занятий	Трудоемкость в часах
Модуль 1 Цель: изучение развития рынка ресторанных услуг и современных закономерностей его функционирования	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	0,5

Порядковый номер модуля. Цель практических занятий	Наименование практических занятий	Трудоемкость в часах
Модуль 2 Цель: изучение маркетинговой деятельности в ресторане	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	0,5
Модуль 3 Цель: изучение создания и развития предприятия ресторанного бизнеса.	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	0,5
Модуль 4 Цель: изучение экономической деятельности ресторана	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	1
Модуль 5 Цель: изучение управления сбытовой политикой предприятия общественного питания.	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	0,5
Модуль 6 Цель: : изучение риск-менеджмент в ресторанном бизнесе	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	0,5
Модуль 7 Цель: изучение управленческих решений	1. Заслушивание рефератов и их обсуждение 2. Решение ситуационных задач	0,5

6. Самостоятельная работа обучающихся и текущий контроль их успеваемости

6.1. Цели самостоятельной работы

Сформировать способности к обучению, поиску источников, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

6.2. Организация и содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к лабораторным работам, к текущему контролю успеваемости, в выполнении курсовой работы и подготовке к зачету.

Предусмотрено 13 практических занятий, которые защищаются посредством тестирования или устного опроса (по желанию обучающегося). Максимальная оценка за выполненную работу — 10 баллов.

Выполнение всех практических работ обязательно. В случае невыполнения практической работы по уважительной причине студент имеет право выполнить письменный реферат по согласованной с преподавателем теме модуля, по которому пропущена практическая работа.

Возможная тематическая направленность реферативной работы для каждого учебно-образовательного модуля представлена в таблице 7.

Таблица 7. Темы рефератов

№ п/п	Модуль	Возможная тематика самостоятельной реферативной работы
1	Модуль 1	Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в современной экономике
		Тенденции развития рынка ресторанных услуг в современных условиях.
2	Модуль 2	Понятие и сущность маркетингово исследования в ресторанным бизнесе
		Анализ внутренней и внешней среды ресторанным бизнеса
3	Модуль 3	Этапы формирования системы управления рестораном
		Виды организационных структур управления рестораном
4	Модуль 4	Классификация затрат в ресторанным бизнесе
		Оптимизация затрат в ресторанным бизнесе.
5	Модуль 5	Функции и виды каналов сбыта продукции общественного питания.
		Оценка эффективности работы предприятия общественного питания с каналами сбыта.
6	Модуль 6	Основные виды рисков в деятельности предприятия общественного питания
		Методы анализа и оценки факторов риска предприятия общественного питания.
7	Модуль 7	Методы принятия решений

№ п/п	Модуль	Возможная тематика самостоятельной реферативной работы
		Организация и контроль за исполнением решений

Оценивание в этом случае осуществляется путем устного опроса проводится по содержанию и качеству выполненного реферата.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература по дисциплине

1. Кузнецов, И.Н. Управление продажами : учебно-практ. пособие / И.Н. Кузнецов. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-394-02640-9. - URL: <https://e.lanbook.com/book/70592> . - (ID=74636-0)
2. Милл, Р.К. Управление рестораном : электронный учебник : пер. с англ. : в составе учебно-методического комплекса / Р.К. Милл. - 3-е изд. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2011. - (Учебная литература для высшего и среднего профессионального образования) (УМК-У). - CD. - Текст : электронный. - 241 р. 50 к. - (ID=98418-1)
3. Организация ресторанного бизнеса : учеб. пособие для вузов по напр. подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм" спец. 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" : в составе учебно-методического комплекса / Ю.В. Жилкова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 188 с. - (УМК-У). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-4377-0026-6 : 454 р. - (ID=100299-6)
4. Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : учеб. пособие для вузов по спец. 100103 "Соц.-культ. сервис и туризм" / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. [и др.] : Питер, 2008. - 428 с. - (Учебное пособие). - Библиогр. : с. 424 - 428. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-469-01667-0 : 160 р. - (ID=73928-6)

7.2. Дополнительная литература дисциплине

1. Богалдин-Малых, В.В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы : учеб. пособие / В.В. Богалдин-Малых; Моск.

психол.-соц. ин-т. - Москва ; Воронеж : Московский психол.-соц. ин-т : Модэк, 2004. - 559 с. - Библиогр. : с. 520 - 521. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-89502-464-5 (МПСИ) : 171 р. - (ID=22354-7)

2. Бондаренко, Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / Г.А. Бондаренко. - Москва : Новое знание, 2006. - 364 с. - (Экономическое образование). - Библиогр. : с. 360 - 361. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-94735-104-8 : 237 р. 50 к. - (ID=61525-5)

3. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса : учеб. пособие для вузов / С.А. Быстров. - М. : Форум, 2011. - 370 с. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-91134-530-3 : 370 р. - (ID=67424-4)

4. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов по направлению подготовки дипломир. спец. 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и бакалавров 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 205 с. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-4377-0011-2 : 406-00. - (ID=95508-3)

5. Голова, А.Г. Управление продажами : учебник для экономических вузов по направлению "Экономика" и специальностям "Маркетинг", "Реклама" : в составе учебно-методического комплекса / А.Г. Голова. - 3-е изд. ; стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - (УМК-У). - ЭБС Лань. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 27.07.2022. - ISBN 978-5-394-03902-7. - URL: <https://e.lanbook.com/book/229961> . - (ID=107136-0)

6. Горенбургов, М.А. Экономика ресторанного бизнеса : учебное пособие для вузов по направлению. "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") / М.А. Горенбургов, М.М. Хайкин. - Москва : Академия, 2012. - 235 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-7695-6898-5 : 388 р. - (ID=95307-2)

7. Дурович, А.П. Маркетинг гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / А.П. Дурович. - Москва : Новое знание, 2005. - 632 с. - (Экономическое образование). - Библиогр. в конце гл. - Текст : непосредственный. - ISBN 5-94735-075-0 : 209 р. - (ID=58765-29)

8. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособие для вузов по спец. 080507.65 "Менеджмент организации" / Н.И. Кабушкин. - М. : КноРус, 2013. - 413 с. - (Бакалавриат). - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-406-00988-8 : 494 р. 50 к. - (ID=100562-2)

9. Николенко, П.Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. - Москва : Юрайт, 2023. - (Высшее образование). - Образовательная платформа Юрайт. - Текст : электронный. - Режим доступа: по подписке. - Дата обращения: 07.07.2022. - ISBN 978-5-534-13127-7. - URL: <https://urait.ru/bcode/530951> . - (ID=136759-0)

10. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг : учеб. пособие для вузов / С.В. Хмырова. - М. : Юнити, 2010. - 255 с. - Текст : непосредственный. - ISBN 978-5-238-01670-2 : 269 р. 10 к. - (ID=79288-2)

7.3. Методические материалы

1. Критерии аттестации студентов по учебной дисциплине : учеб.-метод. пособие : в составе учебно-методического комплекса / Тверской гос. техн. ун-т, Каф. МЕН ; сост.: Н.В. Давликанова, О.П. Разинькова. - Тверь : ТвГТУ, 2017. - (УМК-М). - Сервер. - Текст : электронный. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/120734> . - (ID=120734-0)

2. Учебно-методический комплекс элективной дисциплины части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины (модули)" "Менеджмент в ресторанном бизнесе". Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания : ФГОС 3+ / Каф. Менеджмент ; сост. О.П. Разинькова. - 2022. - (УМК). - Сервер. - Текст : электронный. - 0-00. - URL: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130322> . - (ID=130322-1)

7.4. Программное обеспечение по дисциплине

7.5.1. Операционная система Microsoft Windows: лицензии № ICM-176609 и № ICM-176613 (Azure Dev Tools for Teaching).

7.6. 2. Microsoft Office 2019 Russian Academic: OPEN No Level: лицензия № 41902814.

7.7. Специализированные базы данных, справочные системы, электронно-библиотечные системы, профессиональные порталы в Интернет

ЭБС и лицензионные ресурсы ТвГТУ размещены:

1. Ресурсы: <https://lib.tstu.tver.ru/header/obr-res>
2. ЭКТвГТУ: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/Web>
3. ЭБС "Лань": <https://e.lanbook.com/>
4. ЭБС "Университетская библиотека онлайн": <https://www.biblioclub.ru/>
5. ЭБС «IPRBooks»: <https://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная образовательная платформа "Юрайт" (ЭБС «Юрайт»): <https://urait.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY: <https://elibrary.ru/>
8. Информационная система "ТЕХНОРМАТИВ". Конфигурация "МАКСИМУМ" : сетевая версия (годовое обновление): [нормативно-технические, нормативно-правовые и руководящие документы (ГОСТы, РД, СНИПы и др.]. Диск 1,2,3,4. - М. : Технорматив, 2014. - (Документация для профессионалов). - CD. - Текст : электронный. - 119600 р. – (105501-1)

УМК размещен: <https://elib.tstu.tver.ru/MegaPro/GetDoc/Megapro/130322>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При изучении дисциплины «Менеджмент в ресторанном бизнесе» используются современные средства обучения: наглядные пособия, диаграммы, схемы.

Возможна демонстрация лекционного материала с помощью оверхед-проектора (кодоскопа) и мультипроектора.

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

9.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Учебным планом экзамен по дисциплине не предусмотрен.

9.2. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме зачета

1. Шкала оценивания промежуточной аттестации — «зачтено», «не зачтено».

2. Вид промежуточной аттестации в форме зачета: по результатам текущего контроля знаний обучающегося без дополнительных контрольных испытаний.

3. Критерии проставления зачета.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся при условии выполнения им всех контрольных мероприятий, предусмотренных в Программе (при выполнении и защите практических работ, рефератов).

9.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации в форме курсового проекта или курсовой работы

Учебным планом курсовой проект или курсовая работа по дисциплине не предусмотрена.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

Студенты очной формы обучения перед началом изучения дисциплины должны быть ознакомлены с возможностью получения зачета по результатам текущей успеваемости.

В учебном процесс рекомендуется внедрение субъект-субъектной педагогической технологии, при которой в расписании каждого преподавателя определяется время консультаций студентов по закрепленному за ним модулю дисциплины.

Рекомендуется обеспечить студентов, изучающих дисциплину, электронными учебниками, учебно-методическим комплексом по дисциплине, включая методические указания к выполнению практических работ, к выполнению курсовой работы, а также всех видов самостоятельной работы.

11. Внесение изменений и дополнений в рабочую программу дисциплины

Кафедра ежегодно обновляет содержание рабочих программ дисциплин, которые оформляются протоколами заседаний дисциплин, форма которых утверждена Положением о рабочих программах дисциплин, соответствующих ФГОС ВО.