МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 05-2/ТПООП(б).65

Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 28
самостоятельная работа 44

Виды контроля в семестрах:
зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 5б.

Разработчик (и) РПД:

Вен-Гу-лин Л.Ш.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Отраслевая экономика и управление

Протокол от 08.04 2022 г. № 23-04

Зав. кафедрой разработчика Терютина М.М.

Зав.профилирующей кафедрой

Протокол заседания кафедры от 18.04 2022 г. №5/1

Председатель МК факультета

Протокол заседания МК факультета от 18 апреля 2022 г. № 5

Декан

18 апреля 2022 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.
Задачей дисциплины «Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства» является:

– дать студентам знания об основных принципах и методах организации предпринимательской деятельности и построения собственного дела в индустрии гостеприимства;

– ознакомить с основными источниками формирования доходов предприятий гостеприимства;

– сформировать знания по конструированию предпринимательской деятельности; научить студентов методам анализа внешней и внутренней сферы предприятия, оценки его интеллектуального, технологического и производственного потенциалов, сильных и слабых сторон, реальных и потенциальных возможностей, конкурентоспособности предприятия.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-1.УК-2: Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели

Знать:

цель и задачи создаваемой малой группы, осуществляющую предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства.

Уметь:

использовать малую группу работников при разработке экономического проекта.

Владеть:

навыками использования информации необходимых для решения поставленных задач.

ИД-2.УК-2: Планирует реализацию и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

Знать:

структуру экономического проекта.

Уметь:

создавать конкретный экономический проект.

Владеть:

навыками анализа экономического проекта.

ИД-1.УК-10: Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски

Знать:

финансовые инструменты управления личными финансами;

Уметь:

контролировать собственные экономические и финансовые риски;

Владеть:

умением аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам и различным аспектам социально-экономической политики государства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	цель и задачи создаваемой малой группы, осуществляющую предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства.
2.1.2	структуру экономического проекта.
2.1.3	навыками использования информации необходимых для решения поставленных задач.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	использовать малую группу работников при разработке экономического проекта.
2.2.2	создавать конкретный экономический проект.
2.2.3	создавать конкретный экономический проект.

2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками использования информации необходимых для решения поставленных задач.
2.3.2	навыками анализа экономического проекта.
2.3.3	умением аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам и различным аспектам социально- экономической политики государства.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Управление предприятием общественного питания
3.1.2	Калькуляция в общественном питании
3.1.3	Введение в профессиональную деятельность
3.1.4	Основы экономики и финансовой грамотности
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.3	Отчетность на предприятиях общественного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **2 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Тема 1: Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Тема 1: Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Тема 1: Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2	0	

1.4	Тема 2: История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2	0	
1.5	Тема 2: История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2	0	
1.6	Тема 2: История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства /Пр/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Тема 5: Выработка предпринимательской идеи и проектирования ПОП /Ср/	7	6	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	Раздел 2.						
2.1	Тема 6: Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства /Лек/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.2	Тема 6: Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства /Пр/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.3	Тема 6: Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Тема 7: Производительность и эффективность в сфере индустрии гостеприимства /Лек/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Тема 7: Производительность и эффективность в сфере индустрии гостеприимства /Пр/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Тема 7: Производительность и эффективность фирмы /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.7	Тема 8: Маркетинг и реклама /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.8	Тема 8: Маркетинг и реклама /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
2.9	Тема 8: Маркетинг и реклама /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.10	Тема 9 Технологические расчеты по производственной программе, разработка плана размещения оборудования предприятий питания /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.11	Тема 9: Технологические расчеты по производственной программе, разработка плана размещения оборудования предприятий питания /Пр/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	3	
2.12	Тема 10: Предпринимательская этика /Ср/	7	6	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.13	/Зачёт/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-3.УК-10	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:
Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).
Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.
Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.
Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:
- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений, обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.
При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
7.1.1. Основная литература			
Л.1.1	Чеберко, Е. Ф.	Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для вузов / Е. Ф. Чеберко. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -420 с.	ЭБС Юрайт
7.1.2. Дополнительная литература			
Л.2.1	Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.].	Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие /-Ставрополь: СтГАУ, 2017. — 117 с.	ЭБС Лань
Л.2.2	Кузьмина, Е. Е.	Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие для вузов / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 455 с.	ЭБС Юрайт

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»: http//e.lanbook.com
Э2	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122

Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э4	Moodle.ysaa/ru
Э5	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/;

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.1.2	LIBREOFFICE
7.3.1.3	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.1.4	Adobe Reader

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.217: Учебная аудитория для занятий семинарского типа, и для выполнения курсовых работ с выходом в сеть Интернет.
Кабинет № 22 - 53,1 м²
Оборудование
Компьютер студенческий: (С/б win7\intel Pentium G4400, 19,,LG Flatron W1934S-SN) – 15 шт.
Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;
НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
Звуковое оборудование FenderPassportP250;
Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.
Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.
AdobeReader (бесплатная версия)
№ 1.420: Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 8 - 76,3 м²
Оборудование
Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт Переносной проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1; НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense
Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018
Adobe Reader (бесплатная версия)
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.
Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование
системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
монитор benq g900wa -1 шт.;
Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
монитор lg w1934s - 8 шт.,
4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.
№ 1.216 Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
Кабинет №21 – 18,6 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания к выполнению практических работ»
Определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.
«Методические указания к выполнению самостоятельных работ»
Предназначены для выполнения самостоятельной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.3. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.