

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

24 августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

**ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ**

Направление подготовки

**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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

Составитель:

к.и.н., доц. Кирьянова Е.Г.

Тверь, 2020

## **1. Наименование дисциплины (или модуля) в соответствии с учебным планом**

Документационное обеспечение управления

## **2. Цель и задачи дисциплины (или модуля)**

*Целью* освоения дисциплины является сформировать основные навыки и знания, позволяющие при необходимости организовать работу с документами, возникающими в производственной сфере, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

### **ОПК-1:**

- способности 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;

### **ПК-4:**

- способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

*Задачами* освоения дисциплины являются:

– научить правильно и профессионально оформлять, представлять и докладывать результаты научно-исследовательских и производственно-технологических работ по утвержденным формам

– сформировать умения выявлять и использовать нормативно-правовую и методическую базу при организации работы с документами, в том числе в сфере биологии;

- научить составлению наиболее распространенных в биологической сфере документов;

– научить классифицировать документы по основным современным системам документации: нормативно-правовой и организационно-распорядительной, информационно-справочной и информационно-аналитической;

## **3. Место дисциплины (или модуля) в структуре ООП**

Дисциплина входит в группу дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

и формирует общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Учебная дисциплина содержательно связана с дисциплинами «Экономика», «Основы математического моделирования технологических процессов». При изучении курса необходимы базовые знания и умения, которые приобретаются учащимися в результате освоения предшествующих дисциплин уровня бакалавриата, например, Русский язык и культура речи, История, Право.

## **4. Объем дисциплины (или модуля)**

Очная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 18 часов, практические занятия 36 часов, самостоятельная работа: 54 часов.

Заочная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 4 часов, практические занятия 4 часов, самостоятельная работа: 96 часов. + 4 час. (контроль)

Заочная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 4 часов, практические занятия 4 часов, самостоятельная работа: 96 часов. + 4 час. (контроль)

По переходному плану заочная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часа, в том числе контактная работа: лекции 6 часов, практические занятия 4 часов, самостоятельная работа: 94 часов. + 4 час. (контроль)

## **5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (или модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (или модулю)
<p>ОПК-1 - способность 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;</p>	<p>Знать теоретические основы составления и оформления научно-исследовательских и производственно-технологической документации</p> <p>Уметь анализировать производственно-технологическую документацию, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеть навыками готовности к профессиональному составлению и оформлению научной документации</p>
<p>ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>	<p>Знать основы составления и оформления научно-исследовательских и производственно-технологической документации</p> <p>Уметь анализировать научно-исследовательскую и производственно-технологическую документацию</p> <p>Владеть навыками готовности к профессиональному составлению и оформлению научной документации</p>

#### 6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: зачет в 3-м семестре.

Заочная форма: зачет на 2 курсе (летняя сессия).

По переходному плану заочная форма: зачет на 2 курсе (летняя сессия).

7. **Язык преподавания:** русский