

**19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»
бакалавриат
профиль «Технологии ресторанного дела»**

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«Правоведение»
Обязательная дисциплина
заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	прочное усвоение студентами фундаментальных основ современной правовой науки, овладение базовой юридической терминологией, позволяющей студентам плодотворно изучать и адекватно воспринимать положения отраслевых наук и специальных учебных дисциплин.
Содержание дисциплины	Теория государства и права. Основы конституционного строя, народовластие в Российской Федерации. Основы правового статуса человека и гражданина Основы гражданского права. Основы трудового и семейного права. Основы административного права. Основы противодействия экстремизму, терроризму, коррупции и антикоррупционное поведение. Основы экологического права. Основы уголовного права. Основы международного финансового права
Формируемые компетенции (коды)	УК-2 УК-11
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты УК-11.1 Демонстрирует знания при определении сущности экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и их взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями УК-11.2 Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии в профессиональной деятельности коррупционному поведению и проявлениям экстремизма, терроризма УК-11.3 Владеет навыками работы с законодательными источниками и нормативными правовыми актами
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Основы проектной деятельности Организация производственного обслуживания на предприятиях общественного питания Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Технология и организация специальных видов питания Бизнес-планирование в общественном питании Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Управление ресторанным бизнесом Учебная технологическая практика Преддипломная практика Организационно-управленческая практика Производственная технологическая практика Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, контрольная работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен