

Министерство просвещения Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ульяновский государственный педагогический университет  
имени И.Н. Ульянова»  
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования  
Кафедра технологий профессионального обучения

## **АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН, ПРАКТИК И ГИА**

направление подготовки  
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)  
направленность (профиль) образовательной программы  
Технология и организация ресторанных сервисов  
(заочная форма обучения, год начала подготовки 2019)

## **Б1.О.01.01 КУЛЬТУРА И МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) модуля «Социально-гуманитарная культура» учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение, направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках учебных предметов общеобразовательной школы, а также дисциплин, изучаемых в 1 семестре.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Философия, Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

### **Перечень планируемых результатов обучения (образовательных результатов) по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире» является развитие у студентов межкультурной компетентности, формирование готовности будущего специалиста к педагогической работе в условиях культурного многообразия в поликультурном и полиглоссовом образовательном пространстве.

**Задачами** освоения дисциплины становятся сформирование представления у студентов о роли этнических и национальных факторов в эволюции культуры и цивилизации; разъяснение специфики полиглоссии среды и характер современных проблем межкультурного взаимодействия; формирование целостного научного представления о специфике межкультурной коммуникации, её формах и типах; привитие практических навыков осуществления успешного межкультурного взаимодействия в профессиональной деятельности и личной коммуникации.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-3; УК-5.

### **Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
1	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Основные подходы к пониманию и определению культуры.**

Определение понятия «культура». Значения понятия «культура» в повседневной жизни. Определение Э. Тейлора. Структура и основные функции культуры. Современные функции культуры (защитная, креативная, коммуникативная, сигнификативная, нормативная, релаксационная). Культурные универсалии.

## **Тема 2. Обычаи и нравы народов мира.**

Этические нормы народов мира. Запреты. Правила поведения.

## **Тема 3. Обычаи и нравы народов Поволжья.**

Этические нормы народов Поволжья. Запреты. Правила поведения.

## **Тема 4. Межкультурное взаимодействие.**

Основные теории межкультурного взаимодействия. Концептуальные и методологические основы межкультурной коммуникации. Типы и формы межкультурного взаимодействия (активный обмен, интеграция, взаимоизоляция, параллелизм). Основные элементы межкультурного взаимодействия: психологические, вербальные, невербальные, исторические, социально-культурные. Процессы слияния культур. Система коммуникации между различными общественными группами и властью. Общественные организации в Ульяновской области: автономии, ассоциации и др.)

## **Тема 5. Этнокультурные стереотипы и их значение в межкультурном взаимодействии.**

Особенности формирования, трансформации, разрушения гетеро - и автостереотипов. Проблемы освоения чужой культуры. Сущность и культурный смысл аккультурации. Культурный шок в процессе межкультурной коммуникации. Понятие и механизм развития культурного шока, основные пути выхода из него. Атрибуция. Стереотипы. Предрассудки. Этнические стереотипы и предрассудки. Конфликтология межнациональных отношений.

## **Тема 6. Современные проблемы межкультурного взаимодействия.**

Судьба локальных культур в глобализированном мире. Этнокультурные особенности русской культуры. Межкультурная компетентность и способы её формирования. Составные элементы межкультурной компетенции (аффективные, когнитивные, процессуальные). Толерантность. Основные формы интолерантности. Методико-дидактические особенности межкультурного обучения.

## **Б1.О.01.02 ИСТОРИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «История России» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) Социально-гуманитарного модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «История» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изучаемых обучающимися в 1 семестре.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Философия, Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

### **Перечень планируемых результатов обучения (образовательных результатов) по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины является: формирование у студентов общегражданской идентичности, основанной на понимании исторического опыта строительства российской государственности на всех его этапах, понимании того, что на всем протяжении российской истории сильная центральная власть имела важнейшее значение для построения и сохранения единого культурно-исторического пространства национальной государственности.

Поставленная цель достигается освоением студентами базовых категорий и понятий исторической науки, изучением исторических закономерностей.

Изучение дисциплины ориентировано на реализацию следующих **задач**:

- сформировать у студентов цельный образ истории с пониманием ее специфических проблем, синхронизировать российский исторический процесс с общемировым, а также развить умения работы с историческими источниками и научной литературой.

- помочь студенту овладеть знаниями исторических фактов – дат, мест, участников и результатов важнейших событий, а также исторических названий, терминов; усвоить исторические понятия, концепции; обратить особое внимание на периоды, когда Россия сталкивалась с серьезными историческими вызовами или переживала кризисы, рассмотреть причины и предпосылки их вызвавшие, а также пути преодоления; исторический опыт национальной и конфессиональной политики Российского государства на всех этапах его существования (включая периоды Российской империи и Советского Союза) по достижению межнационального мира и согласия, взаимного влияния и взаимопроникновения культур.

- выработать у студентов навыки и умения извлекать информацию из исторических источников, применять ее для решения познавательных задач; использовать приемы исторического описания (рассказа о событиях, процессах, явлениях) и объяснения (раскрытие причин и следствий событий, выявление в них общего и различного, определение их характера, классификация и др.).

- сформировать представления об оценках исторических событий и явлений, навыки критического мышления (умения определять и обосновывать свое отношение к историческим и современным событиям, их участникам).

- сформировать у будущих специалистов патриотически ориентированную политическую культуру на основе понимания исторических аспектов актуальных геополитических и социальных проблем, источников их возникновения и возможных путей их разрешения с учетом имеющегося у человечества исторического опыта.

- сформировать ответственность будущего специалиста за результаты своей деятельности, помочь определить собственные параметры его жизни, ценности и нормы поведения на производстве, в научных учреждениях, в предпринимательской деятельности и личном участии в общественных преобразованиях, а также нравственные ориентиры в разрешении глобальных проблем современности.

- сформировать у студентов общего представления об историческом пути российской цивилизации как неотъемлемой части мирового исторического процесса через изучение основных культурно-исторических эпох;

- сформировать у студентов целостного представления об основных периодах и тенденциях развития многонационального российского государства с древнейших времен по настоящее время;

- обучить студентов выделению, анализу наиболее существенных связей и признаков исторических явлений и процессов, систематизации и обобщению огромного массива самого разнообразного материала, сведению отдельных и часто разрозненных фактов и событий в стройную систему достоверных знаний, выявлению причинно-следственных связей между ними, глубинных процессов, определяющих ход общественного развития, его движущие силы и мотивацию;

- сформировать подход к истории российского государства как к непрерывному процессу обретения национальной идентичности, становления единого культурно-исторического пространства;

- выработать потребность в компаративистском подходе к оценке сходных процессов и явлений, таких как освоение новых территорий, строительство империи, складывание форм и типов государственности, организационных форм социума и др.;

- выработать сознательное оценочное отношение к историческим деятелям, процессам и явлениям, исключающего возможность возникновения внутренних противоречий и взаимоисключающих трактовок исторических событий, в том числе имеющих существенное значение для отдельных регионов России;

- сформировать способность осмысливать процессы, события и явления в России и мире в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципом историзма, высказывать и аргументированно отстаивать патриотическую позицию по проблемам отечественной истории;

- сформировать у студентов понимание особенностей российского исторического развития на общемировом фоне, вклада России в развитие мировой цивилизации, ее роль в разрешении крупных международных конфликтов, влияния в мировой политике в целом, проблемы необходимости реагирования на общеисторические вызовы;
- выработать сознательное отношение к истории прошлого региона как основы для формирования исторического сознания, воспитания общегражданской идентичности и патриотизма.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-5.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Самостоят. работа, час		
	Трудоемк.						
Зач. ед.	Часы						
1	4	144	4	12	119	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	4	12	119	Экзамен 9ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ КУРСА**

Что такое история? Становление науки истории. Актуализация достижений российской исторической науки и российского образования в контексте мирового развития. Новейшие достижения исторической науки.

Методология исторической науки. Методы исторического исследования.

Принципы периодизации в истории. Древний мир, Средние века, Новая история, Новейшая история. Общее и особенное в истории разных стран и народов.

Что такое исторический источник? Роль исторических источников в изучении истории. Типы и виды исторических источников. Новейшие подходы в источниковедении.

Специальные исторические дисциплины. Археология и вещественные источники. Письменные источники. Исторический источник и научное исследование в области истории.

Хронология, периодизация, историческая география. Научная хронология и летосчисление в истории России. Периодизация истории России в связи с основными этапами в развитии российской государственности от возникновения государства Русь в IX в. до современной Российской Федерации.

Предыстория российской государственности. История стран, народов, регионов, проживавших на современной территории России до ее существования, а также как часть российской истории.

История России как часть мировой истории. Необходимость изучения истории России во взаимосвязи с историей других стран и народов, в связи с основными событиями и процессами, оказавшими большое влияние на ход мировой истории.

#### **РАЗДЕЛ 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX — ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII В.**

## **РАЗДЕЛ 3. РУСЬ В XIII–XV ВВ.**

## РАЗДЕЛ 4. РОССИЯ В XVI–XVII ВВ.

## РАЗДЕЛ 5. РОССИЯ В XVIII В.

## **РАЗДЕЛ 6. РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX — НАЧАЛЕ XX В.**

## **РАЗДЕЛ 7. РОССИЯ И СССР В СОВЕТСКУЮ ЭПОХУ (1917–1991)**

РАЗДЕЛ 8. СОВРЕМЕННАЯ РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ (1991–2022)

## **Б1.О.01.03 ФИЛОСОФИЯ**

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Философия» является дисциплиной базовой части Блока Б.1 Дисциплины (модули) Социально-гуманитарного модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочная форма обучения. Прямых пререквизитов дисциплина не имеет. В преподавании могут использоваться некоторые результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Обществознание» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ранее изученных социально-гуманитарных дисциплин основной профессиональной образовательной программы. Спецификой дисциплины (постреквизиты) является возможность в той или иной степени опираться на результаты её изучения в преподавании широкого круга других дисциплин учебного плана.

## **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

В ходе освоения учебной дисциплины «Философия» студент приобретает знания о её теоретических основах, специфике, принципах и методах познания, приобретает способность творчески и критически мыслить, анализировать актуальные проблемы науки. Дисциплина формирует научно-гуманистическое мировоззрение, обеспечивает трансляцию философских знаний как «квантэссенции культуры» и общесмыслового контекста становления личности, развитие глубоких и полных представлений об основных закономерностях развития природы, человека и общества.

## Основные задачи дисциплины:

1. Сформировать у студентов основы научного и гуманистического мировоззрения, совокупность знаний и представлений о закономерностях и тенденциях развития природы, общества и человека.
  2. Выработать у студентов систему знаний и представлений о человеке, личности и индивидуальности.
  3. Научить использовать общефилософские идеи и учения в анализе современности, в осмыслиении задач своей профессиональной деятельности.
  4. Расширить кругозор будущих специалистов, их эрудицию, активизировать творческое мышление.

### **Перечень осваиваемых компетенций: УК-5.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего	Учебные занятия					
		Лекции и, час.	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Форма промежуточной аттестации	
	Трудоемк.						

	Зач. ед.	Часы							
3	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Философия в жизни человека и общества**

Философия как мировоззренческая форма сознания. Понятие мировоззрения, его общественно-исторический характер. Основные исторические типы мировоззрения: мифология, религия, философия. Философия и мировоззрение. Задачи философского знания. Природа философских проблем и специфика философского познания. Возникновение философии, культурно-исторические предпосылки. Основной вопрос философии и проблема классификации философских систем. Основные области философского знания. Философия в системе культуры. Основные функции философии. Философия и наука. Философия и религия. Философия и педагогика. Философия в современном мире.

#### **Тема 2. История философии**

Критерии типологизации философских учений и систем, исторических типов филосо-фии и стилей философствования. Философские идеи в литературе Древней Месопотамии. Философские школы в древнем Китае: конфуцианство, даосизм. Древнеиндийская филосо-фия: буддизм, чарвака-локаята, йога, миманса, веданта, вайшешика. Восточная философия об этике и познании, миросозерцание как гносеологическая установка. Восточный и запад-ный пути познания. Древнегреческая философия. Космоцентрический характер античной философии. Философия Средневековья. Теоцентризм средневековой философии. Проблема веры и разума. Спор о природе общих понятий: реализм и номинализм. Философия эпохи Возрождения. Антропоцентрический характер философии Возрождения. Гуманизм и натур-философия Возрождения. Философия Нового Времени, культурно-исторические предпосыл-ки её становления. Научная революция XVII века и критика средневековой схоластики. Классическая немецкая философия. Философское учение И.Канта. Система абсолютного идеализма и диалектика Г.В.Ф. Гегеля. Антропологический материализм и гуманизм Л.Фейербаха. Философия позитивизма. Характерные черты общественно-политической жизни, научно-технического прогресса и духовной культуры XX века, их отражение в философской мысли.

#### **Тема 3. Систематическая философия**

Возникновение и развитие основных концепций бытия в истории философии. Категория бытия, её смысл и специфика. Проблема субстанции. Монизм, дуализм и плюрализм. Пространство и время. Субстанциональная и реляционная концепции пространства и времени. Современные философские и научные представления о единстве материи, пространства и времени. Специфика пространственно-временных отношений в природных и социальных процессах. Концепции человека в религиозных системах и философских учениях. Проблема познаваемости мира в истории философии. Общество как социальный способ бытия человека и особая сфера действительности. Духовная сфера жизнедеятельности человека и общества, её структура и функции. Научно-технический прогресс и нарастание противоречий в системе «общество-природа».

Подведение итогов изучения дисциплины.

## **Б1.О.01.04 ПРАВОВЕДЕНИЕ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Правоведение» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервисов, заочная форма обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Обществознание» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения таких дисциплин «Правовое регулирование сервисной деятельности», «Противодействие коррупции» и др.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Цель дисциплины** - способствовать формированию необходимых знаний в области теории государства и права и основ российского законодательства.

**Задачами** освоения учебной дисциплины является:

- раскрытие общих вопросов теории права и государства;
- ознакомление бакалавров с источниками права, с основными правами и обязанностями граждан, а также с важнейшими отраслями права Российской Федерации: гражданским, трудовым, семейным, административным, уголовным;
- приобретение навыков работы с законодательством, практикой его толкования и применения.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-2.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Трудоемк.		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час		
	Зач.ед.	Часы						
2	3	108	4	10	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	88	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Теоретические основы государства и права**

Государство, как социальный институт. Понятие государства и его признаки. Классификация функций государства. Понятие и признаки механизма государства. Государственный орган, его место в структуре государственного механизма. Характеристика законодательных, исполнительных и судебных органов власти.

Понятие формы государства. Государственный режим и его классификация. Характеристика формы государственного устройства. Форма правления, как элемент формы государства. Понятие, признаки, сущность и особенности правового государства. Соотношение государства и права.

Право как основной регулятор общественных отношений. Понятие, признаки, сущность и социальная ценность права. Функции и признаки права. Источники права: правовой обычай, юридический прецедент, нормативный акт. Соотношение экономики, политики и права. Понятие нормы права. Роль правовой нормы в системе социальных норм. Структура нормы права: гипотеза, диспозиция, санкция. Классификация правовых норм.

Система права и её структурные элементы. Отрасли российского права. Понятие нормативного правового акта. Виды нормативно-правовых актов. Система нормативных актов в РФ. Понятие и виды законов в РФ. Подзаконные нормативные правовые акты. Действие нормативных актов во времени, пространстве и по кругу лиц. Понятие правоотношений как особого вида общественных отношений. Предпосылки возникновения и функционирования. Структура правоотношения: субъекты и объекты, субъективное право и юридическая обязанность.

Виды субъектов правоотношений. Правоспособность и дееспособность. Юридические факты и их классификация.

### **Тема 2. Правонарушения и юридическая ответственность.**

Право и поведение личности. Правомерное поведение, его виды. Понятие и основные признаки правонарушения. Состав правонарушения. Виды правонарушений: преступления и проступки. Юридическая ответственность: понятие, признаки и виды.

Цели, функции и принципы юридической ответственности. Обязательства, исключающие юридическую ответственность. Правовое сознание, его структура и виды. Правовая идеология и правовая психология. Правовой нигилизм. Правовое воспитание. Правовая культура, ее элементы. Значение и роль правовой культуры в формировании правового государства. Понятие законности, ее принципы. Законность и целесообразность. Понятие правопорядка. Содержание правопорядка. Правопорядок и общественный порядок. Соотношение законности и правопорядка. Гарантии и методы обеспечения законности и правопорядка. Понятие дисциплины, ее виды.

### **Тема 3. Основы конституционного и муниципального права**

Понятие конституционного Права Российской Федерации и его место в общей системе права России. Источники конституционного права РФ. Основы конституционно права России. Конституционные права, свободы и обязанности граждан РФ. Федеративное устройство России. Система органов государственной власти. их полномочия, порядок образования, основные принципы деятельности. Принцип разделения властей. Президент РФ. Федеральное собрание. Правительство РФ. Органы судебной власти РФ. Органы государственной власти субъектов РФ. Прокуратура РФ. Местное самоуправление РФ. Понятие, принципы, функции и назначение местного самоуправления. Система местного самоуправления. Полномочия органов местного самоуправления.

### **Тема 4. Основы гражданского права**

Предмет, метод, принципы и источники гражданского права. Гражданское правоотношение: понятие, основные элементы, содержание, основания возникновения и прекращения. Виды гражданских правоотношений. Субъекты правоотношений. Граждане как субъекты гражданских правоотношений. Гражданская правоспособность и дееспособность. Признание гражданина недееспособным, ограниченно дееспособным, безвестно отсутствующим, умершим.

Юридические лица: понятие, признаки. Образование, государственная регистрация, учредительные документы, прекращение деятельности, реорганизация, ликвидация юридических лиц, удовлетворения требований кредиторов.

Понятие права собственности и его содержание. Основания возникновения и прекращения права собственности. Формы собственности в Российской Федерации. Виды собственности: общая, долевая, совместная, личная. Вещные права лиц, не являющихся собственниками. Защита прав собственности и других вещных прав. Понятие, стороны и виды обязательств. Основания возникновения, обеспечения и прекращения обязательств. Ответственность за нарушение обязательств. Сделки: понятие, виды. Условия действительности сделок. Недействительные сделки. Исковая давность: значение, виды,

последствия истечения.

Основы наследственного права: наследование по закону и по завещанию.

#### **Тема 5. Основы семейного права**

Брак в семейном праве. Заключение брака и признание брака недействительным. Институт прекращения брака. Имущественные и личные неимущественные права и обязанности супругов. Брачный договор (контракт): форма и содержание, изменение и расторжение. Права и обязанности родителей и детей. Усыновление. Опека и попечительство. Алиментные обязательства.

#### **Тема 6. Основы трудового права**

Сфера действия и задачи трудового законодательства. Значение трудового права. Понятие труда и его роль в жизни общества. Организация труда. Предмет трудового права. Метод правового регулирования трудовых отношений. Понятие «трудовое отношение» и иные отношения, связанные с трудом. Система трудового права как отрасли права. Общая характеристика принципов трудового права, их содержание. Понятие источников трудового права, их классификация и виды.

Трудовой кодекс РФ. Его общая характеристика. Понятие и классификация субъектов трудового права, их виды. Правовой статус субъектов и его содержание: правоспособность, дееспособность, субъективные права и обязанности, гарантии этих прав и обязанностей. Деликтоспособность субъектов трудового права. Работодатель, работник, трудовой коллектив как субъекты трудового права. Правоотношения в сфере трудового права.

Социальное партнерство в сфере трудового права. Коллективные договоры и соглашения.

Занятость и трудоустройство. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Охрана труда. Материальная ответственность сторон трудового договора. Защита трудовых прав работников. Трудовые споры. Трудовая дисциплина.

#### **Тема 7. Основы административного права**

Понятие административного права. Источники административного права РФ. Система органов исполнительной власти и органов власти субъектов РФ. Правовые акты органов исполнительной власти. Понятие административного правонарушения. Административная ответственность

#### **Тема 8. Основы уголовного права**

Понятие, предмет, задачи и принципы уголовного права. Уголовный закон Российской Федерации. Особенности уголовной ответственности. Понятие, признаки и категории преступления. Состав преступления. Обстоятельства, исключающие преступность деяния. Соучастие в преступлении. Рецидив преступления. Понятие, цели и виды уголовных наказаний. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Освобождение от уголовной ответственности и наказания. Понятие условного осуждения лица. Понятие и значение судимости. Амнистия и помилование. Применение принудительных мер медицинского характера. Общая характеристика Особенной части УК РФ.

#### **Тема 9. Основы права социального обеспечения.**

Понятие и принципы государственного социального страхования. Организация и средства государственного социального страхования. Обязательное пенсионное страхование. Понятие и значение трудового стажа. Государственное пенсионное обеспечение. Трудовые пенсии. Пособия по системе социального обеспечения. Виды пособий

#### **Тема 10. Основы судопроизводства в Российской Федерации.**

Виды судопроизводства в Российской Федерации. Основные судебные органы и их компетенция. Судебные инстанции. Система правоохранительных органов Российской Федерации.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Логика» относится к обязательной части, Блока 1. Дисциплины (модули) Модуль "Социально-гуманитарная культура" учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы Технология и организация ресторанных сервисов, заочная форма обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках ряда дисциплин, изученных бакалаврами: Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, История.

Курс основан на активных формах обучения.

Новизна представляемого курса: - формирование softskills («мягкие навыки») для эффективного осуществления межкультурного взаимодействия.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Философия, Правоведение.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Логика» является подготовка к работе по профилю. Дисциплина предназначена совершенствовать специфические умения и навыки, присущие данной профессии.

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов основ логического знания, являющегося необходимой стороной научно-гуманистического мировоззрения, важнейшим фактором повышения эффективности профессиональной деятельности выпускников университета, развитие глубоких и полных представлений об основных формах и закономерностях мыслительной деятельности человека.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с основными понятиями, принципами и законами логики;
- привитие студентам навыков использования логических средств и способов решения возникающих проблем и противоречий;
- обучение грамотному стилю изложения своих мыслей и умению логически правильно аргументировать свою позицию в спорах;
- привитие студентам навыков практического использования логических средств в их профессиональной деятельности;
- выработка умения критического мышления, основанного на тщательном логическом анализе всех сторон рассматриваемого дела.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1, УК-2.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации	
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.							
1	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.

## **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

### **Раздел I. Предмет и значение логики.**

#### **Тема 1. Логика, ее предмет и значение.**

Познание, его формы. Формы чувственного отражения действительности. Специфика рационального знания. Понятие логической формы. Случайное и закономерное: специфика их отражения в научном познании. История науки логики. Понятие «логоса» в античности. Аристотель – основоположник формальной (классической) логики. Логика в Древней Греции и Риме. Логика в эпоху средневековья. Ф. Бэкон – основатель индуктивной логики. Математическая логика. Диалектическая логика. Структура современной логики. Основные тенденции развития современной логики. Мышление как объект логики. Предмет логики. Понятие закона мышления. Логическая форма. Основные формы мышления. Цели и задачи логики как науки. Значение логики в научном познании.

Понятие истины. Истина и принцип объективности в системе права. Истинность мысли и формальная правильность рассуждений. Теоретическое и практическое значение логики.

Логика и язык. Язык как знаковая система. Роль знаков в научном познании. Знаки – образы. Знаки – индексы. Знаки – символы. Язык логики предикатов. Имена предметов. Смысл и значение имени. Объем имени. Предикаторы. Функторы. Понятие семантической категории. Семантические категории логики.

Методологическая функция диалектической логики. Метод и методология. Понятие о принципах, законах и категориях диалектической логики. Принципы объективности, конкретности, историзма. Методологическое значение основных законов (принципов) формальной логики.

### **Раздел II. Понятие как форма мышления.**

#### **Тема 2. Понятие. Виды понятий. Операции с классами. Операции с понятиями.**

Понятие как форма мышления. Логические основы образования понятий. Способы образования понятий. Понятие и слово. Содержание и объем понятия. Закон обратного отношения между содержанием и объемом понятий. Виды понятий. Сравнимые понятия. Отношения совместимости и несовместимости между понятиями. Понятие класса в логике. Универсальный класс. Круги Эйлера. Операции с классами. Законы логики классов.

Операции с понятиями. Обобщение. Ограничение. Дефиниция. Виды дефиниций. Правила определения. Наиболее распространенные ошибки в определении понятий. Приемы, заменяющие операцию определения. Значение определения в научном познании. Проблемы дефиниции в юриспруденции.

Деление. Структура деления. Виды деления. Дихотомическое деление. Правила деления. Наиболее распространенные ошибки при делении понятий. Классификация и ее виды. Цель классификации. Значение деления в научном познании. Значение классификации в юриспруденции.

### **Раздел III. Суждение как форма мышления.**

#### **Тема 3. Простые суждения, их виды. Сложные суждения**

Суждение как форма мышления. Суждение и предложение. Простое суждение. Виды простых суждений. Атрибутивное суждение, его структура. Реляционное суждение, его структура. Суждение существования.

Классификация атрибутивных суждений по качеству. Деление суждений по количеству. Утвердительные и отрицательные суждения. Распределенность терминов в суждениях. Таблица распределенности терминов. Выделяющие и исключающие суждения. Сравнимые суждения. Отношения между суждениями. Логический квадрат.

Понятие логической формулы. Сложное суждение. Виды логических союзов. Виды сложных суждений. Таблица истинности. Операция отрицания. Отрицание сложных суждений. Законы де Моргана. Модальность суждений. Модальные характеристики и операторы. Различие между ассерторическими и модальными суждениями. Виды

модальностей: алетическая, эпистемическая, деонтическая, аксиологическая, временная. Деонтическая модальность и правовые нормы.

Логика вопроса. Виды вопросов. Виды ответов. Понятие нормы. Виды норм. Логическая структура юридической нормы.

#### **Раздел IV. Закономерное в познании.**

##### **Тема 4. Законы логики.**

Понятия закономерного и случайного в философии, науке и логике. Закон как форма выражения необходимости. Понятие о специфике динамических и стохастических закономерностей. Понятие закона в формальной логике.

Основные законы логики. Закон тождества. Закон непротиворечия (противоречия). Закон исключенного третьего. Закон (принцип) достаточного основания. Роль законов логики в научном познании. Значение законов логики в юриспруденции. Законы диалектики. Соотношение законов диалектики и законов формальной логики. Методологические функции законов диалектики и законов формальной логики в научном познании.

#### **Раздел V. Умозаключение как форма мышления.**

##### **Тема 5. Дедукция.**

Умозаключение как форма мышления. Понятие логического следования. Виды умозаключений. Специфика дедуктивных умозаключений. Непосредственные умозаключения: превращение, обращение, противопоставление предикату, выводы по логическому квадрату.

Понятие прямого вывода. Силлогизмы. Аксиома силлогизмов. Простой категорический силлогизм (ПКС). Фигуры ПКС. Правила терминов и посылок Понятие модуса. Правильные модусы ПКС. Правила фигур ПКС. Энтилемма. Разновидности энтилемм. Условное умозаключение. Условно-категорическое умозаключение, его модусы. Условно-разделительное умозаключение. Разделительно-категорическое умозаключение.

Полилеммы. Дилемма. Виды дилемм: простые, сложные, конструктивные, деструктивные. Умозаключение из суждений с отношениями. Полисиллогизмы, их виды. Сорит. Эпихейрема.

Прямые выводы по контрапозиции, импортации и экспортации.

Косвенные (непрямые) выводы: сведение к «абсурду», правило введения импликации, рассуждение «от противного».

##### **Индукция. Аналогия.**

Индукция. Виды индукции. Полная индукция. Виды неполной индукции. Индуктивные методы установления причинно-следственных связей. Роль индукции в научном познании и судебно-следственной практике.

Традукция (умозаключение по аналогии). Строгая аналогия, ее виды. Аналогия нестрогая (ложная). Использование выводов по аналогии в научном познании. Применение аналогии в науке. Роль аналогии в праве. Понятие юридического precedента.

#### **Раздел VI. Аргументация.**

##### **Тема 6. Доказательство и опровержение.**

Эристика – наука о спорах. Виды споров. Формы критики. Явная и неявная критика. Логические основы аргументации. Аргументация: ее цель и задачи. Субъекты и структура аргументации. Способы аргументации. Стратегия и тактика аргументации.

Доказательство. Структура доказательство. Тезис, аргументы, демонстрация. Прямое доказательство. Понятие антитезиса. Косвенное доказательство, его виды. Апагогическое доказательство. Разделительное доказательство.

Критика (опровержение). Критика тезиса. Прямое опровержение тезиса (метод «сведения к абсурду»). Косвенное опровержение тезиса. Критика аргументов. Критика демонстрации.

Поля аргументации. Принципы аргументации. Правила и ошибки аргументации. Правила и ошибки по отношению к тезису. Правила и ошибки по отношению к аргументам.

Правила и ошибки по отношению к демонстрации. Понятия софизма и паралогизма. Природа логических парадоксов.

### **Раздел VII. Формы развития знания.**

#### **Тема 7. Методы научного познания. Гипотеза. Теория.**

Логический анализ научного знания. Научное познание: цели, средства и методы.

Методология научного познания. Эмпирический и теоретический уровни знания.

Гипотеза. Виды гипотез: общие, частные, единичные. Гипотеза рабочая. Конкурирующие гипотезы.

Построение гипотезы. Основные этапы построения гипотезы. Способы доказательства и опровержения гипотезы.

Понятие юридической версии. Логические схемы выдвижения версий.

Научная теория. Виды научных теорий. Понятие истины в науке. Критерии истинности знания. Критерии научности знания. Научное и лженаучное знание. Проблемы верификации научного знания.

## **Б1.О.02.01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Русский язык и деловые коммуникации» относится к дисциплинам коммуникативно-цифрового модуля обязательной части учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.44 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Русский язык» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин Коммуникативно-цифрового модуля, прохождения практик, подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Русский язык и деловые коммуникации» является подготовка обучающихся к педагогической работе. Предназначение дисциплины – дать будущим специалистам профессиональную (теоретическую и практическую) подготовку в области использования русского языка в профессиональной коммуникации; развитие языковой и речевой компетенции студентов для эффективной коммуникации в устной и письменной формах общения. Необходимость введения данной дисциплины обусловлена потребностью рынка труда в выпускниках, умеющих демонстрировать высокую культуру общения в целом и культуру делового общения в частности. Основная цель состоит в повышении уровня профессиональной коммуникативной компетенции студентов.

#### **Задачи:**

- дать представление о коммуникативных качествах устной и письменной речи;
- углубить знания о нормах современного русского литературного языка;
- систематизировать представления о научном стиле русского литературного языка, о его функциональных особенностях, сфере употребления;
- познакомить с основными принципами создания и редактирования научных текстов;
- овладеть коммуникативно-речевыми (риторическими) умениями;
- осознать специфику педагогического общения, особенностей коммуникативно-речевых ситуаций, характерных для профессиональной деятельности учителя;
- овладеть умением решать коммуникативные и речевые задачи в конкретной ситуации общения;
- овладеть опытом анализа и создания профессионально значимых типов высказываний;

— закрепить навык публичных выступлений.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-4.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
	Трудоемк.	Зач. ед.							
1	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. Русский язык как государственный язык Российской Федерации и как язык межнационального общения.**

«Русский язык и культура речи» как научная дисциплина. Связь языка с историей и культурой народа. Основные тенденции в развитии современного русского литературного языка. Проблема экологии русского языка.

##### **Тема 2. Понятие о языковой норме. Нормы устной и письменной речи.**

Понятие о языковой норме. Роль языковой нормы в становлении и функционировании литературного языка. Нормы устной и письменной речи.

##### **Тема 3 Орфоэпические, лексические, грамматические, орографические и пунктуационные нормы.**

Орфоэпические, лексические, грамматические, орографические и пунктуационные нормы. Динамика норм литературного языка. Коммуникативные и этические нормы. Коммуникативная целесообразность нормы.

##### **Тема 4. Функции речи. Коммуникативные качества речи.**

Коммуникативная, информативная, эстетическая функции. Коммуникативные качества речи: связность, точность, чистота, ясность, богатство, целесообразность, толерантность. Структура речевой деятельности. Виды речевой деятельности. Механизмы речи: антиципации и эквивалентных замен. Виды речевой деятельности. Слушание как наиболее сложный вид речевой деятельности. Уровни слушания. Говорение. Принципы речевого поведения. Активное чтение.

##### **Тема 5. Речевой этикет.**

Повседневная речевая практика и норма в речевом этикете. Речевой этикет и речевая ситуация. Специализированные единицы речевого этикета в системе языка. Этикетные требования к интонационному оформлению высказывания. Речевой этикет в исторической и этнокультурной перспективе.

##### **Тема 6. Виды деловой коммуникации.**

Коммуникативные каналы. Искусство межличностного общения.

##### **Тема 7. Электронная коммуникация.**

Электронная коммуникация. Сущность, особенности и функции электронной коммуникации. Глобализация коммуникационных процессов в социуме. Место Интернета в системе средств современной социальной коммуникации.

## **Тема 8. Этика и психология делового общения.**

Виды и формы делового общения. Формы делового общения: деловая беседа, деловые переговоры, деловые совещания, диалоговое общение, публичные выступления. Методы влияния на партнеров в процессе делового общения: убеждение (посредством информирования, разъяснения, доказательства, опровержения, я высказывание), внушение (посредством веры, силы примера, гипнотического воздействия); принуждение; поощрение, критика; наказание. Стили делового общения. Этические нормы и специфика телефонного разговора: общие правила, структура. «Телефонная улыбка». Основные правила действия на этапе, предшествующем телефонной беседе. Основные термины и понятия: деловое общение, прямое и косвенное деловое общение, невербальное и вербальное деловое общение, деловая беседа, деловое совещание, деловые переговоры, публичные выступления. Виды и формы делового общения. Методы влияния на партнеров в процессе делового общения. Стили делового общения.

## **Тема 9. Деловые переговоры: подготовка и проведение.**

Понятие «Деловые переговоры». Классификация деловых переговоров по цели, которую ставят перед собой их участники; по сфере деятельности; по характеру взаимоотношений между сторонами. Типы совместных решений: компромиссное или «серединное решение»; асимметричное решение (относительный компромисс); принципиально новое решение («снятие» основных противоречий). Методы и тактические приемы ведения деловых переговоров. Технологии ведения переговоров по телефону.

## **Тема 10. Проблемы межкультурной коммуникации.**

Национальные стили деловых отношений. Особенности национальной этики деловых партнеров. Национальные особенности в деловом общении: Германия, Италия, Франция. Национальные особенности в деловом общении: Англия, США. Национальные особенности в деловом общении: Китай, Япония.

# **Б1.О.02.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Иностранный язык» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) коммуникативно-цифрового модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Иностранный язык» или соответствующей дисциплины среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Педагогика, Психология.

Результаты изучения дисциплины являются основой для последующего изучения данной дисциплины на уровне магистратуры.

## **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Иностранный язык» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и формирование у обучающихся навыков практического владения иностранным языком в различных ситуациях межличностного и профессионального общения.

**Задачами** освоения дисциплины является развитие навыков и умений во всех видах речевой деятельности (чтение, аудирование, говорение, письмо); формирование навыков и умений самостоятельной работы в процессе изучения иностранного языка; формирование представления о культуре стран изучаемого языка, расширение кругозора и повышение общего уровня культуры обучаемых; воспитание толерантного отношения и уважения к духовным ценностям разных стран и народов; формирование положительной мотивации к изучению иностранного языка.

**Перечень осваиваемых компетенций: УК-4.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Трудоемкость		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Зач. ед.	Часы	Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
1	2	72	-	-	-	8	-	58	зачёт бч.
2	3	108	-	-	-	14	-	85	экзамен 9ч.
Итого	5	180	-	-	-	22	-	143	15

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем). Английский язык.**

**Краткое содержание курса (1 семестр)**

**РАЗДЕЛ I. БЫТОВАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

1. Моя биография (рассказ о себе, семье, родственниках, друзьях; доме (квартире); установление социальных и профессиональных контактов с собеседником: формальное и неформальное обращение к знакомому или незнакомому лицу, привлечение внимания).

2. Моё свободное время (умение рассказать о свободном времяпрепровождении, интересах и увлечениях (спорт, фитнес, отдых, путешествия, туризм, кулинария, (онлайн-) шоппинг и др.).

3. Мой родной город (рассказ об истории, достопримечательностях, выдающихся личностях Симбирска-Ульяновска).

**РАЗДЕЛ II. УЧЕБНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

4. Мой ВУЗ (рассказ о своем университете, факультете, о своей группе, студенческой жизни, университете кампусе, сайте университета).

5. Образование в России и за рубежом (знакомство с системой образования в странах изучаемого языка, сравнение с системой образования в России).

**Грамматический материал:** Порядок слов в английском предложении. Виды вопросов. Имя существительное: множественное число; притяжательный падеж. Употребление артиклей. Местоимения: личные, притяжательные, возвратные, количественные,

неопределенные. Степени сравнения прилагательных и наречий. Предлоги. Глаголы to be, to have. Времена группы Simple. Времена группы Continuous.

**Краткое содержание курса (2 семестр)**

**РАЗДЕЛ III. СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

6. Страны изучаемого языка (географическое положение, государственное устройство, города, символы, достопримечательности).

7. Традиции стран изучаемого языка (нравы, обычаи, праздники стран, где говорят на английском языке; сравнение с российскими праздниками и традициями).

8. Выдающиеся личности стран изучаемого языка (известные научные деятели, политики, педагоги, изобретатели и т.д.).

9. Проблемы экологии в России и за рубежом (окружающий мир; экологическая

ситуация в мире; основные экологические проблемы и пути их решения в разных странах).

Грамматический материал: Времена группы Perfect. Времена группы Perfect Continuous. Страдательный залог. Косвенная речь. Согласование времен. Условные предложения. Модальные глаголы и их эквиваленты.

#### **РАЗДЕЛ IV. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

10. Моя будущая профессия (определение изучаемой области профессиональных знаний, рассказ о ее происхождении, развитии, будущем; рассказ о профессиональных интересах и своей будущей профессии, ее специфике, направлениях деятельности; выдающихся личностях изучаемой области знаний и их достижениях; обоснование выбора профессии).

11. Деловое общение (понятие деловой корреспонденции, виды деловых писем, структура делового письма, речевые клише для написания делового письма; речевой этикет в профессиональной сфере; деловые поездки).

12. Аннотирование и реферирование профессионально-ориентированных текстов (чтение, аннотирование и реферирование текстов профессионально-ориентированной тематики; публичные выступления на иностранном языке в учебно-научных ситуациях общения). Грамматический материал: Фразовые глаголы. Неличные формы глагола: инфинитив, причастие, герундий. Наклонение. Сложносочиненные и сложноподчиненные предложения. Союзы.

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем). Немецкий язык.**

##### **Краткое содержание курса (1 семестр)**

##### **РАЗДЕЛ I. БЫТОВАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

1. Моя биография (рассказ о себе, семье, родственниках, друзьях; доме (квартире); установление социальных и профессиональных контактов с собеседником: формальное и неформальное обращение к знакомому или незнакомому лицу, привлечение внимания).

2. Моё свободное время (умение рассказать о свободном времяпрепровождении, интересах и увлечениях (спорт, фитнес, отдых, путешествия, туризм, кулинария, (онлайн-) шоппинг и др.).

3. Мой родной город (рассказ об истории, достопримечательностях, выдающихся личностях Симбирска-Ульяновска).

##### **РАЗДЕЛ II. УЧЕБНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

4. Мой ВУЗ (рассказ о своем университете, факультете, о своей группе, студенческой жизни, университетском кампусе, сайте университета).

5. Образование в России и за рубежом (знакомство с системой образования в странах изучаемого языка, сравнение с системой образования в России).

##### Грамматический материал:

Порядок слов в простом повествовательном и вопросительном предложениях. Виды вопросов. Отрицание. Личные и притяжательные местоимения. Употребление артиклей.

Склонение имен существительных. Образование множественного числа имен существительных. Сложные существительные. Количественные и порядковые числительные. Глаголы sein, haben, werden. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками. Возвратные глаголы. Спряжение и употребление модальных глаголов. Das Prasens. Das Prateritum. Das Futurum.

##### **РАЗДЕЛ I. БЫТОВАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

6. Моя биография (рассказ о себе, семье, родственниках, друзьях; доме (квартире); установление социальных и профессиональных контактов с собеседником: формальное и неформальное обращение к знакомому или незнакомому лицу, привлечение внимания).

7. Моё свободное время (умение рассказать о свободном времяпрепровождении, интересах и увлечениях (спорт, фитнес, отдых, путешествия, туризм, кулинария, (онлайн-)

шоппинг и др.).

8. Мой родной город (рассказ об истории, достопримечательностях, выдающихся личностях Симбирска-Ульяновска).

#### **РАЗДЕЛ II. УЧЕБНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

9. Мой ВУЗ (рассказ о своем университете, факультете, о своей группе, студенческой жизни, университетском кампусе, сайте университета).

10. Образование в России и за рубежом (знакомство с системой образования в странах изучаемого языка, сравнение с системой образования в России).

#### Грамматический материал:

Порядок слов в простом повествовательном и вопросительном предложении. Виды вопросов. Отрицание. Личные и притяжательные местоимения. Употребление артиклей.

Склонение имён существительных. Образование множественного числа имён существительных. Сложные существительные. Количественные и порядковые числительные. Глаголы *sein*, *haben*, *werden*. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками. Возвратные глаголы. Спряжение и употребление модальных глаголов. Das Präsens. Das Präteritum. Das Futurum.

#### **Краткое содержание курса (2 семестр)**

#### **РАЗДЕЛ III. СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

11. Страны изучаемого языка (географическое положение, государственное устройство, земли, города, символы, достопримечательности).

12. Традиции стран изучаемого языка (нравы, обычаи, праздники стран, где говорят на немецком языке; сравнение с российскими праздниками и традициями).

13. Выдающиеся личности стран изучаемого языка (известные научные деятели, политики, педагоги, изобретатели и т.д.).

14. Проблемы экологии в России и за рубежом (окружающий мир; экологическая ситуация в мире; основные экологические проблемы и пути их решения в разных странах).

#### Грамматический материал:

Образование и употребление сложных прошедших времен (das Perfekt, das Plusquamperfekt). Образование степеней сравнения прилагательных и наречий. Указательные местоимения. Неопределенно-личное местоимение *man*. Страдательный залог. Синтаксические функции Partizip I и Partizip II.

#### **РАЗДЕЛ IV. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СФЕРА ОБЩЕНИЯ**

15. Моя будущая профессия (определение изучаемой области профессиональных знаний, рассказ о ее происхождении, развитии, будущем; рассказ о профессиональных интересах и своей будущей профессии, ее специфике, направлениях деятельности; выдающихся личностях изучаемой области знаний и их достижениях; обоснование выбора профессии).

16. Деловое общение (понятие деловой корреспонденции, виды деловых писем, структура делового письма, речевые клише для написания делового письма; речевой этикет в профессиональной сфере; деловые поездки).

17. Аннотирование и реферирование профессионально-ориентированных текстов (чтение, аннотирование и реферирование текстов профессионально-ориентированной тематики; публичные выступления на иностранном языке в учебно-научных ситуациях общения). Грамматический материал: Повелительное наклонение глагола. Основные группы предлогов. Конструкции *haben / sein + zu + Infinitiv*. Обособленные причастные обороты. Распространенное определение. Инфинитив глагола и употребление инфинитивных конструкций. Сложный синтаксис. Сложносочиненные и сложноподчиненные предложения.

### **Б1.О.02.03 ТЕХНОЛОГИИ РАБОТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технологии работы с информацией» относится к дисциплинам

обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) модуля "Информационно-коммуникационная культура" учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервисов, заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Информатика и ИКТ» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: «Информационные технологии в профессионально-педагогической деятельности».

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью освоения дисциплины «Технологии работы с информацией» является подготовка бакалавра к эффективной профессиональной работе, содействие становлению профессиональной компетентности через систематизацию знаний о различных видах информации и об основных процессах, характерных для информационной деятельности.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование системы понятий, знаний, умений и навыков в области обработки информации.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
1	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

1. Информатика как наука и как вид практической деятельности. Программное обеспечение персонального компьютера.

История развития информатики. Информатика как единство науки и технологии. Структура современной информатики. Место информатики в системе наук. Социальные аспекты информатики. Правовые аспекты информатики. Этические аспекты информатики. Понятие информации. Информация в природе и в человеческом обществе. Виды информации. Понятие информационной технологии. Информационные процессы.

Программное обеспечение. Служебные и сервисные программы. Драйверы. Служебные утилиты. Сетевые программы. Антивирусные программы. Архиваторы. Прикладные программы. История развития ЭВМ. Арифмометр, сумматор. Аналитическая машина. Первые ЭВМ. Поколения ЭВМ. Развитие компьютерных технологий в наши дни.

2. Технические средства реализации информационных процессов.

Основные компоненты компьютера и их функции (процессор, устройства ввода и вывода информации, оперативная и долговременная память). Гигиенические, эргономические и технические условия безопасной эксплуатации компьютера.

3. Кодирование текстовой, числовой, звуковой, графической информации.

Представление информации в компьютере. Кодирование и декодирование информации. Примеры численного и символьного кодирования. Представление информации в компьютере. Числа в ЭВМ. Представление графической информации в компьютере. Текстовая информация и ее кодирование в ЭВМ. Представление звуковой информации в ЭВМ.

4. Технология обработки графической информации. Графический редактор.

Область применения данной технологии. Способы представления графической информации (растровая и векторная графика). Аппаратная часть, обеспечивающая функционирование данной технологии. Основные понятия: среда, режим работы, данные, графические редакторы, САПР. Среда, режим работы, система команд, технология создания изображения, атрибуты изображения графического редактора Paint. Работа с объектами.

5. Технология обработки текстовой информации. Текстовый редактор.

OLE-технология. Область применения данной технологии. Способы представления текстовой информации. Аппаратная часть, обеспечивающая функционирование данной технологии. Основные понятия: среда, режим работы, данные, текстовые редакторы. Среда, режим работы, система команд, технология создания текста, рисунка, таблицы, атрибуты текста, основные операции с текстом. Текстовый редактор Microsoft Word. Работа с объектами. OLE- технология.

6. Технология обработки числовой и табличной информации. Табличный редактор.

Область применения данной технологии. Представление числовой информации. Способы представления числовой и табличной информации. Аппаратная часть, обеспечивающая функционирование данной технологии. Основные понятия: среда, режим работы, данные, табличные редакторы, СУБД. Среда, режим работы, система команд, технология создания таблиц, формул, диаграмм. Табличный редактор Microsoft Excel. Работа с объектами. OLE- технология.

7. Технология обработки данных средствами СУБД.

Табличные базы данных: основные понятия, типы данных, системы управления базами данных и принципы работы с ними. Ввод и редактирование записей. Условия поиска информации; логические значения, операции, выражения. Поиск, удаление и сортировка данных. Работа в СУБД MS Access.

8. Моделирование

Понятие модели и моделирования. Классификация моделей. Этапы построения математической модели. Компьютерное моделирование в различных предметных областях.

9. Технология создания презентаций.

Область применения данной технологии. Программа PowerPoint подготовки презентаций. Правила разработки презентаций. Интерактивные элементы. Как не надо делать презентации.

10. Компьютерные сети: локальные, глобальные. Интернет.

Телекоммуникационные технологии. Компьютерные сети: локальные, глобальные (топология локальных сетей; сетевой протокол, пакетный протокол, протокол передачи данных TCP/IP). Основные понятия, принцип функционирования и работы.

Основные понятия, принцип функционирования и работы Интернет. Интернет (организация, адресация в интернете). Окно Internet Explorer. Подключение к Интернету по коммутируемым телефонным каналам. Возможности Интернета (навигация в Интернете, электронная почта, поиск информации, телеконференции, всемирная паутина- Web, интерактивное общение, электронная коммерция и др.). Технология HTML-программирования. Структура HTML – документа. Теги построения и оформления текста,

таблицы, изображения, карт. Вставка гипертекстовых ссылок в HTML – документ, построение HTML – сайта.

## 11. Основы алгоритмизации и программирования

Основные структуры. Линейные программы, условный оператор, циклы, массивы, процедуры и функции, файлы, записи. Решение задач школьного курса и повышенной трудности.

## **Б1.03.01 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Безопасности жизнедеятельности» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) Модуля Здоровья и безопасности жизнедеятельности учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин общего математического и естественно - научного цикла.

Результаты изучения дисциплины являются теоретической и методологической основой для изучения профессионально значимых дисциплин учебного плана ОПОП, а также для прохождения производственной практики и подготовки к государственной итоговой аттестации.

## **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности» является: содействие в формировании у бакалавров научных знаний по организации безопасной жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания».

**Задачей** освоения дисциплины является освоение обучающимися теоретических знаний и практических способов действий, необходимых и достаточных для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
  - идентификации негативных воздействий естественного, техногенного и антропогенного происхождения на среду обитания;
  - разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
  - обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; обучить работе с научной литературой и комплексом источников по истории Ульяновской области;
  - принятия решений по защите производственного персонала предприятий и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
  - прогнозирования развития негативных воздействий и оценки их последствий.

## **Перечень осваиваемых компетенций: УК-8.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия	
	Грудоемк.	Всего	Лекции, час.	Практические занятия, час.ч.
			Практические занятия, час.ч.	Практическая подготовка
				Лабораторные занятия, час.ч.
				Самостоятельная работа, час.
				Форма промежуточной аттестации

	Зач. ед.	Часы							
4	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет бч.
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет бч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Безопасность жизнедеятельности как область научных знаний. Цели и задачи безопасности жизнедеятельности.**

Определение безопасности жизнедеятельности (БЖД) как науки. Цели и задачи БЖД. Объект, предмет, методология, теория и практика безопасности жизнедеятельности. Жизнедеятельность человека, опасность, безопасность. Аксиома потенциальной опасности любой деятельности. Понятие о риске. Критерии чрезмерного и приемлемого риска. Безопасность в различных сферах жизнедеятельности. Функции единой системы РСЧС. Чрезвычайное происшествие (ЧП) и его виды. Авария, катастрофа, стихийное бедствие. Чрезвычайная ситуация (ЧС), зона ЧС, поражающие факторы ЧС (первичные и вторичные), классификации ЧС по природе (источнику) возникновения и масштабам распространения последствий.

#### **Раздел 2. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, защита населения от их последствий.**

#### **Тема 2. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита населения от их последствий.**

Общая характеристика чрезвычайных ситуаций (ЧС) природного характера. Геологические, метеорологические, гидрологические, биологические ЧС. Природные пожары. Классификация, сущность, динамика, защита населения. Космические и гелиофизические ЧС. Системы планетарной защиты.

#### **Тема 3. Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита населения от их последствий.**

Общая характеристика чрезвычайных ситуаций (ЧС) техногенного характера. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом радиоактивных и химически опасных веществ. Пожары и взрывы. Гидродинамические аварии. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Транспортные аварии и катастрофы. Классификация, сущность, динамика, защита населения. **Интерактивная форма:** работа с Интернет-источниками и с электронными учебниками.

#### **Раздел 3. Чрезвычайные ситуации социального характера и защита населения от их последствий.**

#### **Тема 4. Общая характеристика ЧС социального характера. Виды ЧС социального характера. Профилактика и меры предосторожности.**

Общая характеристика чрезвычайных ситуаций (ЧС) социального характера. Виды ЧС социального характера. Социальные ЧС, связанные с психическим воздействием на человека (мошенничество, шантаж, воровство личного имущества). Меры предосторожности, уголовная ответственность. Социальные ЧС, связанные с физическим воздействием на человека (разбойные нападения, бандитизм, изнасилование, заложничество и др.). Меры предосторожности, уголовная ответственность. Социальные ЧС, связанные с употреблением веществ, разрушающих организм (наркомания, алкоголизм и табакокурение). Статистика, профилактика. Социальные ЧС, связанные с болезнями (СПИД). Профилактика. Массовые беспорядки. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.

#### **Раздел 4. Безопасность трудовой деятельности.**

#### **Тема 5. Негативные факторы среды обитания и защита от них.**

Классификация негативных факторов в системе «человек-среда обитания». Принципы нормирования опасных и вредных факторов. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата производственных помещений. Оценка параметров микроклимата. Естественное и искусственное освещение. Значение. Показатели качества освещения. Механические колебания (шум, вибрация, инфразвук, ультразвук). Воздействие на человека. Нормирование. Меры защиты. Влияние на организм человека электромагнитных полей и излучений. Нормирование. Меры защиты. Электрический ток. Меры безопасности.

**Тема 6. Основные законодательства Российской Федерации об охране труда.**

Правовые основы охраны труда. Права и гарантии работников по охране труда. Нормативные правовые акты по охране труда. Производственный травматизм. Профилактика несчастных случаев. Административная и уголовная ответственность за нарушение законодательства по охране труда. Производственная санитария, гигиена труда и личная гигиена. Требования техники безопасности и их выполнение.

**Раздел 5. Проблемы национальной и международной безопасности.**

**Тема 7. Национальные интересы России. Обеспечение национальной безопасности РФ.**

Приоритеты национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России на долгосрочную и среднесрочную перспективу. Национальная оборона. Государственная и общественная безопасность. Обеспечение национальной безопасности в чрезвычайных ситуациях. Повышение качества жизни российских граждан. Экономическая безопасность России. Угрозы информационной безопасности.

**Тема 8. Современный терроризм. Методы борьбы с ним.**

Терроризм как глобальная проблема современности. Основные источники угрозы терроризма. Методы террора. Виды терактов. Факторы, влияющие на рост терроризма. Современные особенности. Религиозный экстремизм. Цели борьбы с терроризмом. Уголовная ответственность за терроризм. Система противодействия террористическим актам. Правила поведения при обнаружении взрывчатых устройств или подозрительных предметов, при поступлении угроз по телефону или в письменной форме, при захвате в заложники. Организация мероприятий по обеспечению безопасности в образовательном учреждении.

**Раздел 6. Гражданская оборона и её задачи.**

**Тема 9. Гражданская оборона. Организация защиты населения в мирное и военное время.**

Организация гражданской обороны. Определение. Основные задачи. Принципы организации на территории РФ. Силы гражданской обороны. Организация защиты населения в мирное и военное время. Эвакуация населения. Защитные сооружения гражданской обороны. Средства индивидуальной защиты. Организация гражданской обороны в образовательных учреждениях. **Интерактивная форма:** работа с Интернет-источниками и с электронными учебниками.

## **Б1.О.03.02 ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ САМОМЕНЕДЖМЕНТА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Психологические основы самоменеджмента» включена в «обязательную часть» блока 1. Дисциплины (модули) модуля «Самоорганизация и саморазвитие» учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса "Обществознание" или соответствующих дисциплин среднего

профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Ознакомительная, Преддипломная, Физическая культура.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью освоения дисциплины является подготовка студентов к выполнению профессиональной деятельности, сопряженной с использованием психологического знания, оптимизирующей деятельность профессионала. Освоение дисциплины «Психологические основы самоменеджмента» способствует формированию у студентов знаний, умений, навыков, необходимых как в обыденной жизни, так и в будущей профессиональной деятельности.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-6, УК-7.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
Зач. ед.	Часы									
1	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. Психологические основы самоменеджмента**

Предмет, объект и задачи дисциплины. Цели личного развития. Самодиагностика (параметры и методы оценки) и выявление потребности в развитии. Современные подходы к планированию личного развития. Саморегуляция и самоконтроль. Развивающая деятельность. Планирование действий, ответственность и оценка. Парадигма семи навыков личной эффективности С. Кови. Восходящая спираль роста и развития. Самосовершенствование через самоменеджмент.

##### **Тема 2. Самоменеджмент мотивационно-волевой стороны личности**

Понятия «потребность», «мотив», «мотивация», «стимул», «цель». Исследования мотивации в современной психологии. Управление мотивацией с точки зрения теории подкрепления (Б.Ф.Скиннер). Теория иерархии потребностей А. Маслоу. Двухфакторная теория мотивации Ф. Герцберга. Д. Мак-Клелланд – потребности достижения, власти, аффилиации. Дж. Аткинсон – стремление к успеху, избегание неудач. Теория ожиданий В.Врума. Теория равенства Адамса. Теория постановки целей (Локк и Латэм). Концепция «Состояния потока» М. Чиксентмихайи. Теории саморегуляции. Учебная деятельность и чувство самоэффективности. Теория самоподкрепления А.Бандуры. Теория «контрфактического мышления» Роза. Любопытство и исследовательское поведение. Теория «поиска оптимальной активации» Берлайна. Теория самодетерминации Деси и Райана. Волевая регуляция и саморегуляция поведения.

##### **Тема 3. Самоменеджмент когнитивной деятельности**

Кибернетическая трактовка когнитивной деятельности. Этапы обработки информации. Ощущение и восприятие. Схемы обработки информации «снизу-вверх» и «сверху-вниз». Пороги восприятия.

Внимание. Когнитивные модели внимания. Методы и приемы управления вниманием.

Структура и функции памяти. Когнитивные модели памяти. Особенности и виды долговременной памяти. Мнемические процессы. Кодирование. Хранение. Воспроизведение. Забывание. Ситуативное забывание. Сохранение и извлечение информации. Влияние помех. Ошибки памяти. Ассоциативная структура и извлечение. Организация материала и воспоминания. Мнемоника и память, оптимизация работы памяти. Факторы, влияющие на долговременное запоминание. Факторы, влияющие на забывание. Основные мнемотехнические принципы. Техники, оптимизирующие работу памяти. Метод мышечного расслабления. Организующие схемы. Визуализация. Интерактивное воображение. Мнемонические системы и приемы. Метод группировки. Метод рифм и ритма. Метод акронимов и акrostичков. Цепной метод. Метод размещения. Система «слов-вешалок».

Мышление и интеллект. Теории интеллекта. Интеллект и успешность. Конвергентное и дивергентное мышление. Стратегии управления мыслительными процессами.

#### **Тема 4. Психология процесса принятия решений**

О психологии прогнозирования и принятия решений. Эвристики и предубеждения при оценивании и принятии решений. Каузальные схемы при принятии решений. Введение в теорию атрибуции и ошибки атрибуции. Эгоцентрические предубеждения и атрибутивные процессы. Иллюзия контроля. Личный опыт и условно оптимальные правила при принятии решений. Чрезмерная уверенность в суждениях. Освобождение от предубеждения. Методы улучшения индуктивного вывода.

#### **Тема 5. Работоспособность. Способы управления работоспособностью**

Динамика работоспособности человека. Функциональные состояния организма в процессе деятельности. Факторы, определяющие работоспособность. Внешние и внутренние ФОР. Фазы работоспособности. Предрабочее состояние и способы влияния на него. Врабатываемость и психологические механизмы влияния на ее продолжительность. Период устойчивой работоспособности. Приемы, влияющие на выносливость человека. Период утомления, причины возникновения и психологические механизмы его снижения. Период восстановления работоспособности.

#### **Тема 6. Управление стрессом и стрессоустойчивость**

Стресс и сопротивляемость болезням. Стресс и выгорание. Стрессоры и контроль над ними. Способы преодоления стресса. Стратегии защитного поведения. Стратегии преодолевающего (копинг) поведения. Система биологической обратной связи и релаксация. Навыки полноценной жизнедеятельности А. Лазаруса. Модели поведения по Альберти и Эммонсу. Позитивные ментальные установки. Стресс и организация времени. Стрессоустойчивость и конфликтостойчивость. Эмоциональная грамотность по Д. Гоулману.

#### **Тема 7. Тайм-менеджмент и целеполагание**

Понятие тайм-менеджмента. Уровни управления временем. Проблемы организации рабочего времени. Анализ использования рабочего времени. Основные причины дефицита времени. Планирование в системе тайм-менеджмента. Целеполагание в управлении временем. Использование матриц управления временем. Организация рабочего времени. Методы минимизации потери времени.

## **Б1.О.03.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Физическая культура» относиться к обязательной части Блока 1, дисциплины

(модули). Самоорганизация и саморазвитие учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина «Физическая культура» для бакалавров является составной частью профессиональной подготовки студента и включена в базовую (обязательную) часть основной образовательной программы подготовки бакалавра.

Изучение дисциплины «Физическая культура» предусматривает овладению методов физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. В ходе изучения данной дисциплины обучающийся овладевает знаниями, умениями и навыками по организации и проведению самостоятельных занятий по физической культуре.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Физическая культура» в вузе является подготовка бакалавра физической культуры студента, способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, позволяющие выпускнику сформировать индивидуальную здоровье сберегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студентов целостного представления об основных этапах овладений знаний, умений и навыков средствами физической культуры и проведения самостоятельных занятий.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-7.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
6	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Раздел 1. БАЗОВАЯ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА СТУДЕНТА**

**Тема 1. Физическая культура в системе профессиональной подготовки студентов. Развитие основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости, ловкости).**

Физическая культура как часть общечеловеческой культуры. Физическая культура студента: сущность и структура. Понятие о системе физической культуры в вузе. Физическая культура - составная часть ФГОС ВО. Организация учебного процесса по

дисциплине «Физическая культура». Нормативно-правовые основы дисциплины физической культуры. Базовая физическая культура: сущность и структура. Организационно-дидактические основы базовой физической культуры студента. Средства, методы и организационные формы совершенствования основных физических качеств. Общая физическая подготовка в процессе обучения в вузе.

**Тема 2. Строевая подготовка (строевые приемы и движения без оружия).**

Строй и его элементы. Виды строя. Команды и порядок их подачи. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно». Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом.

**Тема 3. Социально-биологические основы жизнедеятельности организма. Профессионально важные психические качества личности.**

Оздоровительная физическая культура: сущность и структура. Основы анатомии человека: организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Функциональные системы организма. Физические упражнения как важный фактор гармоничного развития функциональных систем организма человека. Врачебнопедагогический контроль в системе физической культуры и спорта. Первая помощь при травмах

**Тема 4. Основы здорового образа жизни.** Понятие о здоровом образе жизни.

Компоненты здорового образа жизни. Воздействие природно-климатических и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека.

**Раздел 2. СПОРТИВНАЯ КУЛЬТУРА СТУДЕНТА. СПОРТИВНО-МАССОВАЯ И ФИЗКУЛЬТУРНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ВУЗЕ**

**Тема 1. Спортивная культура студента сущность и структура.**

Понятие спорта. Массовый спорт и спорт высших достижений. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Спортивные общественные студенческие организации. Спортивная культура студента: сущность и структура. Организационно-дидактические основы спортивной культуры студента. Спортивная инфраструктура вуза. Спортивные мероприятия как фактор развития спортивной культуры студентов.

**Тема 2. Международное олимпийское движение как фактор развития спортивной культуры студентов.**

История Олимпийских игр. Современное Олимпийское движение. Летние Олимпийские игры. Зимние Олимпийские игры. Универсиады студентов. Краткая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений. Мотивация и обоснование индивидуального выбора студентами вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий.

**Тема 3. Основы спортивной тренировки студентов в выбранных видах спорта: ОФП и СФП.**

Организационные основы учебно-тренировочного процесса в вузе. Цель, задачи спортивной тренировки в вузе. Формирования готовности у студентов к участию в соревновательной деятельности. Мотивация к самоопределению, саморазвитию и самосовершенствованию в спортивной деятельности. Технологии совершенствования физической, технической, тактической, психологической подготовки студентов.

**РАЗДЕЛ 3. РЕКРЕАЦИОННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА СТУДЕНТА**

**Тема 1. Рекреационная физическая культура: сущность и структура.**

Организационные основы рекреационной культуры. Рекреация в физкультурно-спортивной деятельности. Цель, задачи рекреационной физической культуры в вузе. Формирования готовности у студентов к рекреационной деятельности. Инфраструктура для развития рекреационной деятельности в вузе.

**Тема 2. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий.**

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий. Формы, содержание и организация самостоятельных занятий. Возрастные особенности содержания занятий. Особенности самостоятельных занятий для женщин. Планирование и управление

самостоятельными занятиями. Границы интенсивности нагрузок в условиях самостоятельных занятий в студенческом возрасте. Взаимосвязь между интенсивностью нагрузок и уровнем физической подготовленности. Гигиена самостоятельных занятий. Самоконтроль за эффективностью самостоятельных занятий.

## **РАЗДЕЛ 4. ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРИКЛАДНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА СТУДЕНТА**

### **Тема 1. Профессионально-прикладная физическая культура студента: сущность и структура.**

Социальный заказ общества на подготовку специалистов с высоким уровнем физической культуры. Компоненты профессионально-прикладной физической культуры. Готовность студентов к здоровьесберегающей профессиональной деятельности.

### **Тема 2. Профессионально-прикладная физическая подготовка.**

Понятие «Профессионально-прикладная физическая подготовка» (ППФП), цели, задачи и место в системе физического воспитания студентов. Факторы, определяющие конкретное содержание ППФП. Организационные формы, средства, методы и контроль за эффективностью ППФП. Особенности ППФП студентов по избранному направлению подготовки. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.

### **Тема 3. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра.**

Влияние условий труда и быта бакалавра на выбор форм, методов и средств ПФК. Производственная физическая культура в рабочее время. Дополнительные средства повышения работоспособности. Профилактика профессиональных заболеваний и

травматизма средствами физической культуры. Влияние индивидуальных особенностей, географо-климатических факторов на содержание производственной физической культуры бакалавра. Роль личности руководителя во внедрении физической культуры в производственный коллектив.

## **Б1.О.03.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ (ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА)**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

«Физическая культура и спорт» (элективная дисциплина) относится к дисциплинам Блока 1 модуля Самоорганизация и саморазвитие учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное образование направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Физическая культура».

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» (элективная дисциплина) является формирование физической культуры личности и способности направленного использования различных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, для самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студента целостного представления о здоровье, об основных категориях, понятиях и методах теории физической культуры и спорта, и возможности применения теоретических знаний на практике, а также в профессиональной педагогической деятельности; также необходимо овладение знаниями, умениями и навыками по организации и проведению самостоятельных занятий по физической культуре.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-7.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
5	6	-	-	-	-	318	Зачет 4ч.
Итого:	6	-	-	-	-	318	Зачет 4ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Раздел «Легкая атлетика».**

Занятия данного раздела направлены на поддержание и укрепление здоровья студентов, повышение уровня физической и умственной работоспособности средствами легкой атлетики. В рамках данного раздела студент осваивает и совершенствует теоретические знания, двигательные умения и навыки, необходимые в процессе изучения техники легкоатлетических упражнений, осуществляется формирование способности к аналитической деятельности, коррекции ошибок и неточностей в процессе выполнения технических элементов, освоение основных и вспомогательных средств тренировки по легкой атлетике, которые решают задачи общей и специальной физической подготовки, также осуществляется формирование способности обучать и правильно строить процесс обучения, исходя из конкретных условий; развитие и совершенствование необходимых физических качеств для эффективного изучения техники двигательных действий как в легкой атлетике, так и в других видах двигательной активности.

#### **Раздел «Лыжная подготовка».**

Занятия данного раздела направлены на развитие и совершенствование физических и морально-волевых качеств: выносливости, силы, быстроты, ловкости, смелости, решительности, настойчивости. В рамках данного раздела студенты учатся правильно дозировать нагрузку в соответствии с полом, возрастом, состоянием здоровья и уровнем физической подготовленности, обучаются подготовке инвентаря, правильному хранению и уходу за ним, изучают строевую подготовку и подачу команд, основы техники передвижения на лыжах, технику лыжных ходов (классические и коньковые), обучаются поворотам (поворот переступанием, поворот упором из упора, поворот на параллельных лыжах, поворот плугом, поворот на месте), торможению (торможение плугом, торможение упором, торможение падением), спускам и подъемам на лыжах.

#### **Раздел «Плавание».**

Занятия данного раздела направлены на укрепление здоровья, расширение резервных возможностей и закаливание организма занимающихся, гармоничное развитие всех групп мышц, развитие и совершенствование таких физических качеств, как выносливость, сила, быстрота, ловкость, гибкость. Занятия плаванием повышают защитные свойства иммунной системы организма, увеличивая сопротивляемость к инфекционным и простудным заболеваниям, оказывают успокаивающее воздействие на нервную систему, повышая эмоциональную устойчивость, а также повышают уровень умственной работоспособности студентов.

В рамках данного раздела студенты знакомятся с организацией учебных занятий в бассейне, правилами внутреннего распорядка и санитарно-гигиеническими требованиями, изучают и совершенствуют технику подготовительных упражнений по освоению с водой

(контрастные упражнения, упражнения на погружение, всплытие, лежание, скольжение, дыхание), технику плавания способом кроль на груди, технику движения ног в безопорном положении с различными положениями рук и видами дыхания, технику движения рук и дыхания у неподвижной опоры.

Раздел «Оздоровительные виды гимнастики».

Систематическое воздействие гимнастических упражнений расширяет функциональные возможности организма занимающихся, совершенствует пространственно - временные параметры двигательных действий, повышает физическую работоспособность, улучшает упруго-эластичные свойства мышц, что обуславливает совершенствование культуры движений и формирование гармоничных пропорций тела занимающихся.

В рамках данного раздела изучается классификация видов оздоровительной гимнастики, изучается понятие гимнастики, влияние занятий различных видов гимнастики на организм занимающихся, содержание занятий и структура построения занятия по гимнастики, методика составления и проведения комплекса физических упражнений.

Раздел «Оздоровительная аэробика».

Занятия данного раздела оказывают положительное воздействие на организм и способствуют увеличению аэробных возможностей организма, что ведет к увеличению жизненной емкости легких, увеличению ударного объема крови, лучшему кровоснабжению организма и насыщению кислородом всех систем и органов. Все это создает благоприятные условия для лучшего протекания обменных процессов в организме, повышая уровень развития таких физических качеств как гибкость, подвижность, сила, равновесие, точность.

Важной особенностью оздоровительной аэробики является эстетическая направленность физических упражнений, составляющих ее основу. Грамотно составленные, соответствующие критериям красоты, коллективные двигательные действия занятий аэробикой являются эффективным способом формирования эстетических чувств, взглядов и представлений студентов, создавая ощущение эмоционального взаимодействия и приобщая к красивым и выразительным движениям, что неразрывно связано с культурой движений.

В рамках данного раздела студенты изучают структуру занятий, обучаются методике проведения занятий и самоконтролю в процессе занятий, осваивают базовые шаги оздоровительной аэробики и практическое проведение физических упражнений с использованием музыкального сопровождения

Раздел «Спортивные игры».

В рамках данного раздела студенты изучают правила спортивных игр (волейбола, баскетбола, настольного тенниса, бадминтона), обучаются основным техническим элементам спортивных игр. В начале каждого раздела студенты проходят инструктаж по технике безопасности по данному виду спортивных игр, чтобы исключить травмы и опасные ситуации в процессе занятий.

В процессе занятий волейболом осваивают подводящие упражнения, технику подачи мяча различными способами, технику приема мяча, изучают правила игры и знакомятся с правилами участия в соревнованиях.

В процессе занятий настольным теннисом студенты обучаются исходным положениям, стойкам, способам и правилам держания ракетки, перемещениям, изучают правила игры, правила участия в соревнованиях и совершенствуют индивидуальные технико-тактические приемы игры.

В процессе занятий бадминтоном студенты изучают правила игры, технику передвижений на корте, основные приемы игры в бадминтон, стойки, различные варианты подачи волана, технику ударов, совершенствуют тактику одиночной и парной игры.

В процессе занятий баскетболом студенты знакомятся с правилами игры и участия в соревнованиях, также с основными техническими приемами игры (перемещение по площадке, ведение мяча с изменением направления и скорости движения, владение мячом), обучаются различным способам броска мяча в корзину, штрафного броска, совершенствуют индивидуальные, групповые и командные взаимодействия в нападении и

зашите.

## **Б1.О.04.01 ВОЗРАСТНАЯ ФИЗИОЛОГИЯ И ПСИХОФИЗИОЛОГИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Возрастная физиология и психофизиология» включена в базовую часть основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение, направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин, Анатомия человека, Физиология человека.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: производственная практика (научно-исследовательская работа), преддипломная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Возрастная физиология и психофизиология» является подготовка бакалавра к работе учителем в общеобразовательной школе. Дисциплина предназначена дать будущим учителям профессиональную (теоретическую и практическую) подготовку в области знаний о функциях организма человека на различных этапах онтогенеза для правильной организации работы с разными возрастными группами населения и повышения ее эффективности и качества на основе индивидуального подхода.

**Задачами** освоения дисциплины является формирование у студента готовности будущего учителя к эффективному преподаванию пропедевтического, базового и профильных курсов по предмету, правильной организации образовательной и воспитательной работы, здоровьесбережения учащихся и повышения эффективности и качества работы на основе индивидуального подхода.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-8.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
1	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Раздел I. Введение в предмет.**

**Тема 1. Содержание, цели, задачи возрастной анатомии и физиологии. Общие закономерности роста и развития.**

Предмет и задачи возрастной анатомии и физиологии. Закономерности роста и

развития организма. Влияние наследственности на развитие организма. Организм как единое целое. Гомеостаз и регуляция функций в организме. Возрастная периодизация. Календарный и биологический возраст, их соотношение. Сенситивные периоды развития ребенка. Прикладное значение антропометрических исследований. Комплексная диагностика уровня функционального развития ребёнка.

## **Раздел II. Возрастные особенности развития нервной системы и высшей нервной деятельности**

### **Тема 2. Возрастные особенности различных отделов центральной нервной системы.**

Значение и развитие нервной системы. Возрастные особенности структуры и функций нервной системы. Некоторые возрастные особенности свойств нервных центров. Ретикулярная формация. Спинной мозг. Продолговатый мозг и мост. Средний мозг. Мозжечок. Промежуточный мозг и базальные ганглии. Лимбическая система. Вегетативная нервная система. Кора больших полушарий головного мозга.

### **Тема 3. Особенности высшей нервной деятельности в разные возрастные периоды.**

Развитие речи. Возрастные особенности условнорефлекторной деятельности. Возрастные изменения электрической активности мозга.

## **Раздел III. Анатомо-физиологические особенности систем организма на разных этапах онтогенеза**

### **Тема 4. Развитие опорно-двигательного аппарата в онтогенезе.**

Значение и строение опорно-двигательного аппарата. Химический состав и строение костей, их соединение, суставы. Строение скелета головы, туловища, конечностей. Строение скелетных мышц, их классификация. Механизм мышечного сокращения и расслабления. Функциональные свойства скелетных мышц. Сила и скорость сокращения. Мышечный тонус. Возрастные особенности двигательной функциональной системы. Выносливость. Утомление. Гиподинамия.

### **Тема 5. Эндокринная система. Возрастные особенности.**

Железы внутренней секреции. Строение, физиология. Гормоны. Гипоталамо-гипофизарная система, ее роль в регуляции деятельности желез внутренней секреции. Роль желез внутренней секреции в формировании поведенческих реакций детей. Особенности эндокринной системы в период полового созревания. Строение и функции гипофиза щитовидной и зобной желез, надпочечников и поджелудочной железы. Половые железы. Их роль в процессе роста, развития организма. Стадии полового созревания, развитие вторичных половых признаков.

### **Тема 6. Возрастные особенности системы крови.**

Внутренняя среда организма: кровь, тканевая жидкость, лимфа. Функции крови. Свертывание крови. Группы крови. Малокровие и его профилактика. Иммунные свойства крови. Нервно-гуморальная регуляция кроветворения. Особенности системы крови в разные возрастные периоды.

### **Тема 7. Возрастные особенности сердечно-сосудистой системы.**

Значение кровообращения. Общая схема кровообращения. Строение и работа сердца. Цикл сердечной деятельности. Большой и малый круги кровообращения. Регуляция работы сердечно-сосудистой системы. Возрастные особенности. Факторы, неблагоприятно действующие на сердце и сосуды.

### **Тема 8. Возрастные особенности органов дыхания.**

Значение дыхания. Строение органов дыхания. дыхательные движения. Механизм вдоха и выдоха. ЖЕЛ. Объем дыхательного, дополнительного, резервного и остаточного воздуха. Легочная вентиляция. Перенос газов кровью. обмен газов в легких и тканях. Регуляция дыхания. Особенности структуры и функции органов дыхания в разные возрастные периоды.

### **Тема 9. Возрастные особенности органов пищеварения.**

Строение и функции органов пищеварения. Пищеварение в ротовой полости.

Слюнные железы. Роль ферментов в пищеварении. Пищеварение в желудке. Роль печени и поджелудочной железы в пищеварении. Всасывание и моторная функция кишечника.

### **Тема 10. Физиологические особенности организма людей разного возраста и их адаптация к физическим нагрузкам.**

Возрастные особенности управления движениями. Особенности возрастного развития физических качеств. Реакции вегетативных систем и энергообеспечение при физических нагрузках. Влияние систематических физических нагрузок на развитие, здоровье и работоспособность детей.

### **Тема 11. Физиология адаптации.**

Адаптация: процесс и результат. Общие принципы и механизмы адаптации. Характеристика процессов адаптации. Согласованность структурно-функциональных изменений, принцип симморфоза. Адаптивные возможности и их пределы. Регуляция адаптационного процесса. Возрастные особенности механизмов и стратегии адаптивных перестроек.

### **Раздел IV. Высшая нервная деятельность**

#### **Тема 12. Физиология больших полушарий головного мозга**

Области, зоны полушарий, связанные с выполнением определенных функций. Методы изучения функций коры больших полушарий. Понятие о системной деятельности мозга. Функциональная межполушарная асимметрия.

#### **Тема 13. Нейрофизиологические основы поведения человека**

Механизм образования рефлекса. Безусловные рефлексы. Классификация безусловных рефлексов. Условные рефлексы различных порядков. Механизмы замыкания временной связи. Торможение условных рефлексов. Первая и вторая сигнальные системы. Аналитико-синтетическая функция коры больших полушарий. Типы ВНД.

Структура поведенческого акта (функциональная система П.К. Анохина). Физиологические механизмы мотиваций и эмоций. Значение подражания, запечатления (импринтинг) и условных рефлексов для обучения. Память. Виды памяти. Нейронные, биохимические и молекулярные механизмы памяти. Динамический стереотип и его роль в обучении и воспитании. Физиологические механизмы сна.

## **Б1.О.04.02 ОБЩАЯ И СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Общая и социальная психология» относится к дисциплинам части «Обязательная часть» блока «Дисциплины (модули)» модуля «Общепедагогический» учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), форма обучения – заочная.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса "Обществознание" или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах: Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Общая педагогика, Психолого-педагогические технологии, Методика обучения и воспитания, Педагогическая, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины является: формирование у студентов комплекса психологических знаний, необходимых для профессиональной деятельности, развития профессионально важных качеств и значимых свойств личности будущего специалиста.

**Задачами** освоения дисциплины являются:

- ознакомить студентов с содержанием основных категорий современной

психологической науки, с закономерностями и функционированием психического отражения, с работой человеческой психики в целом на разных этапах онтогенеза;

- развить интерес к познанию другого человека и самого себя;
  - сформировать у студентов представление о практическом применении психологических знаний, в том числе в типовых ситуациях профессиональной деятельности;
  - сформировать профессиональную познавательную мотивацию.
- Перечень осваиваемых компетенций:** УК-3, ОПК-3, ОПК-6.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Лекции, час.	Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации	
	Всего			Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
2	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.	

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Введение в психологию.**

Человек как предмет познания в системе наук. Место психологии в системе научного знания о человеке. Иллюзии общественного сознания в отношении психологии как науки. Строение психологической науки и концептуальная модель курса "Психология человека".

История развития психологического знания в России и за рубежом. Основные психологические школы: бихевиоризм, психоанализ, гештальтпсихология, гуманистическая психология. Отечественная психологическая школа.

Задачи психологии на современном этапе. Познание психики, формы и процесса психического отражения. Механизм и закономерности появления, проявления и развития психики как предмет психологии. Познание психического через раскрытие объективных связей, которыми оно определяется. Активность мозга в процессе отражения окружающей действительности.

Проблема закона в психологии. Группы закономерностей, проявляющих себя как тенденции: характеризующие элементарные зависимости, раскрывающие динамику процессов во времени, характеризующие структуру психических явлений и механизм их формирования. Проблема сферы действия, условий и границ закономерностей, действующих в психологии. Категории психологической науки.

Связь психологии с другими науками и проблема редукционизма. Интеграция и дифференциация научных знаний о человеке.

Проблема адекватного подбора методов для изучения психологических явлений. Классификация методов изучения психических явлений, предложенная Б.Г.Ананьевым. Группы методов: организационные, эмпирические, обработки информации, интерпретация. Наблюдение, эксперимент как основные эмпирические методы психологической науки.

**Тема 2. Структура психики.**

Основные этапы развития психики в филогенезе. Структура психики человека. Психические процессы, свойства, состояния. Психика, нервная система, мозг. Предпосылки возникновения сознания. Стадии развития психики у животных. Развитие высших форм психики у человека. Культурно-историческая концепция Л.С. Выготского. Проблема соотношения биологического и социального в психике человека. Роль языка. Деятельность как источник психического развития человека. Закономерности психического развития человека. Структура сознания. Понятие бессознательного (З. Фрейд).

### **Тема 3. Мотивационная сфера**

Понятие о мотивации и мотиве. Потребности (определения), их особенности. Параметры потребностей. Детерминация потребностей человека. Понятия мотива и цели. Структура мотивационной сферы человека. Параметры этой сферы: гибкость, развитость, иерархизированность. Степень свободы поведения в зависимости от уровня развития мотивационной сферы.

Пирамида потребностей (А.Маслоу), закономерности функционирования. Критика позиции А.Маслоу в отношении пирамиды потребностей (Асеев). Теории мотивации. Рационализм и иррационализм. Интеграционная роль учения Ч.Дарвина. Современное состояние: направление исследований. Системно-динамическая модель мотивации (Магомед-ЭминовШ.).

### **Тема 4. Проблема деятельности в психологии.**

Понятие деятельности. Разведение категорий: активность, поведение, деятельность. Активность и реактивность. Деятельность человека и поведение животных. Психологические определения понятия "деятельность".

Аспекты изучения деятельности: генетический, структурный, динамический. Творческий характер, продуктивность и совместность (общественность) деятельности человека. Сознание и речь, изготовление, хранение и использование орудий в человеческой деятельности. Другие признаки деятельности. Виды деятельности.

Структура деятельности. Действие как единица структуры. Цели, мотивы, операции в деятельности. Адекватность мотива и действия актуальной потребности. Действие и его преобразование: в операцию, в другую самостоятельную деятельность (механизм появления новых видов деятельности).

Мотивы, лежащие за пределами данной деятельности и внутри ее процессов. Процессы деятельности: мотивирование, целеполагание, планирование, выполнение, контроль за ходом действия, проверка результатов, исправление, ассимиляция опыта. Практика как критерий знаний. Память, мышление, воображение как процессы хранения и переработки информации.

### **Тема 5. Психология личности.**

Организм, индивид, личность, индивидуальность, субъект. Свойства человека: биологические-социальные, врожденные-приобретенные, генотипические-фенотипические, индивидуальные, анатомофизиологические, поведенческие, познавательные, личностные. Индивид, человек, личность, индивидуальность - категории для определения множественности человеческих качеств. Определения понятия личность (несколько определений). Функционирование более 100 определений этого понятия. Личность как социальное качество человека. Роль, статус, позиция.

Факторы развития личности. Теории факторов: биогенетические, социогенетические, двухфакторные.

Подходы к изучению личности: коллекционный, структурный, системный. Основные положения, касающиеся природы человека.

### **Тема 6. Эмоционально-волевые процессы психики**

Понятие "эмоции" в психологии. Происхождение и функции эмоциональных явлений (приспособление, регуляция). Виды эмоциональных состояний: эмоции, чувства, аффекты. Соотношение динамического и содержательного в психологическом явлении на примере эмоций. Фундаментальные эмоции и их комплексы.

Классификация эмоциональных проявлений (В.Вундт, С.Рубинштейн). Переживание

как молекула эмоциональных процессов (Ю.Джендмен), психология переживания (Ф.Вилюнас). Переживание как деятельность по поиску и производству нового смысла жизненной ситуации (психологическая переработка).

Теории эмоций. Ч.Дарвин, Джеймс-Ланге, Фестингер, Кенон Бард, Шехтер. Успешность деятельности в зависимости от степени эмоционального возбуждения (Д.Хебб). Ю.М.Орлово гедонистических эмоциях как пути самопознания. Формула эмоции по П.В.Симонову.

Стресс и дистресс (Г.Селье). Понятия адаптационной энергии цикла расхода. Сознание как привилегия человека и как проблема. Структура сознания. Самосознание. Измененные состояния сознания, их функции. Ощущение и восприятие как процессы получения информации. Память, мышление, воображение как процессы хранения и переработки информации.

Понятие воли и волевой сферы. Исследование волевых процессов в рамках теорий мотивации и теорий личности. Реактивная и активная концепции регуляции человеческого поведения - источник противоречий в исследовании волевых процессов. Теория установки Узнадзе.

Волевое действие: структура, этапы. Воля как регулятор поведения. Выбор цели. Развитость воли. Варианты слабоволия (А.М.Орлов). Воля и система ценностей. Ответственность и свобода личности. Жизненный смысл (В.Франкл) как интегрирующее начало волевого поведения.

### **Тема 7. Познавательные процессы. Ощущение.**

Ощущение как форма отражения. Физиологическая основа ощущений. Строение и работа анализатора. Ограничность человеческих органов чувств и ее функции. Общие свойства ощущений. Классификации ощущений. Пороги чувствительности. Адаптация. Сенсибилизация и синестезия.

### **Восприятие.**

Образ восприятия и процесс восприятия. Восприятие как система перцептивных действий. Апперцепция. Гипотеза и опыт в восприятии. Свойства восприятия. Восприятие человеком мира в трех измерениях. Иллюзии восприятия. Сенсорная изоляция и ее эффекты. Внутреннее пространство.

### **Память.**

Теории памяти. Виды памяти: моторная, эмоциональная, образная, логическая. Процессы памяти: сохранение, узнавание, воспроизведение, запоминание, забывание. Функции забывания в традиционной оценке и в психоаналитической ориентации.

### **Мышление.**

Специфика мышления как обобщенного и опосредованного отражения действительности. Формы мышления-понятие, суждение, умозаключение. Процессы мышления или мыслительные операции: анализ, синтез, сравнение, абстрагирование, обобщение. Стратегии мышления: случайный перебор, рациональный перебор, систематический перебор. Мышление и речь. Виды речи. Функции речи.

### **Воображение.**

Виды воображения. Приемы создания образов воображения. Агглюцинация. Гиперболизация. Типизация. Схематизация. Заострение. Функции воображения в человеческой деятельности.

### **Внимание.**

Доминанта как физиологическая основа внимания. Свойства доминирующего очага возбуждения. Виды внимания - произвольное, непроизвольное, послепроизвольное.

Свойства внимания – концентрация, объем, распределение, устойчивость, переключаемость. Внимание как вид самоконтроля.

### **Тема 8. Темперамент. Характер. Способности.**

Учение о личности как совокупности общественных отношений. Картина совместной детерминации. Общее понятие о темпераменте. Виды темперамента. Понятие и

структура темперамента. Психология темперамента. Физиологические основы темперамента. Основные теории темперамента. Психологическая характеристика типов темперамента и их свойства. Значение темперамента в практической деятельности. Понятие характера. Черта характера личности, как основополагающий элемент ее структуры. Характер. Понятие и структура

«характера». Типология характеров. Акцентуация характера. Формирование характера. Методы исследования темперамента и характера.

Понятие о способностях. Способности и задатки. Общие и специальные способности. Понятие об одаренности, ее видах и особенностях. Понятие о таланте и гениальности.

**Тема 9. Социальная психология:** предмет, история, проблематика. Предмет социальной психологии. Роль социальных факторов в детерминации психических явлений. Расширение предмета. Дискуссия советских психологов о предмете социальной психологии. «Социальная» и «коллективная» психология. Надиндивидуальные психические феномены как предмет социальной психологии. История зарождения социально-психологических идей. Первые образцы социально-психологических знаний. «Психология народов» В.Вундта и ее связь с современной этнопсихологией. Изучение социально-психологических феноменов в рамках социологии. «Психология масс» Ле Бона. «Психология социальных инстинктов» У.Мак-Дауголла. Открытие феномена социальной фасилитации Р.Трипплетом. Основная проблематика современной социальной психологии.

### **Тема 10. Общение как социально-психологический феномен.**

Определение общения. Содержание, цели и функции общения. Виды и уровни общения. Общение как процесс. Микропроцессуальный и макропроцессуальный подход к пониманию общения. Фазы общения. Коммуникативная, интерактивная и социально-перцептивная модели общения.

### **Тема 11. Коммуникативная модель общения.**

Общение как обмен информацией. Функции коммуникации. Асимметричность модели. Коммуникация с позиции коммуникатора. Модель убеждающей коммуникации К.Ховланда. Процессы обработки поступающей информации: восприятие, понимание, принятие. Роль внимания в образовании коммуникативных барьеров. Средства привлечения и поддержания внимания. Барьер непонимания. Уровни непонимания. Фонетический уровень непонимания. Семантический уровень непонимания: сходство «тезаурусов» и многозначные слова. Стилистический уровень непонимания: исключение и интерференция информации. Эффект «презумпции понимания». Процесс принятия. Положительная и отрицательная когнитивная реакция на сообщение. Теория социальной оценки М.Шерфа и К.Ховланда. Способы искусственного увеличения привлекательности тезиса. Аргументация как основное средство убеждения. Правила аргументации. Восходящая и нисходящая аргументация. Односторонняя и двусторонняя аргументация.

Когнитивные модели убеждения (Ш.Чейкен, Р.Петти и Дж.Качоппо). Систематический и эвристический анализ. Периферические стимулы, содержащиеся в сообщении. Кредитность источника сообщения. Общая характеристика содержания, функций и особенностей воздействия невербальных средств коммуникации. Проксемические невербальные феномены: личная территория, личное пространство, эффект вертикали, эффект центра, правило «прямого угла». Кинесические невербальные феномены. Мимика, улыбка, контакт глаз и вызываемые ими эффекты. Паралингвистические и экстралингвистические средства коммуникации (интонация, тембр, громкость голоса, покашливание, паузы, темп речи и пр.) и вызываемые ими эффекты.

Коммуникация с позиции реципиента. Типы слушания. Критическое слушание. Эмпатическое слушание. Активное (рефлексивное) слушание. Приемы, обеспечивающие активное слушание

### **Тема 12. Интерактивная модель общения.**

Общение как взаимодействие. Проблема взаимовлияния и ее разрешение в

концепции Дж.Мида. Статус и власть как механизмы взаимовлияния. Психологические механизмы формирования статуса. Виды власти. Модель применения власти. Продукт взаимодействия. Конфликт как социально-психологический феномен. Конфликтная ситуация и ее элементы. Оппоненты. Предмет конфликта. Инцидент. Способы разрешения конфликта: уступка, соперничество, компромисс, кооперация. Экспериментальные исследования условий кооперативного поведения. “Закон межличностных отношений” Д.Дойча. Проблемная ситуация как условие кооперативного поведения.

### **Тема 13. Социально-перцептивная модель общения.**

Общение как обмен представление друг о друге. Образ партнера как регулятор взаимодействия. Содержание образа: первичные и вторичные характеристики объекта. Асимметричность модели Взаимосвязь когнитивных и эмоциональных процессов в социальной перцепции. Феномен аттракции.

Социальная перцепция с позиции субъекта. Психологические механизмы образования первого впечатления. Феномен стереотипизации. Абстрактность стереотипа. Ключевые признаки стереотипа. Перцептивные, категориальные и эмоциональные стереотипы. Консервативность стереотипа. Свойства стереотипизированного образа. Эффект первого впечатления. Эффект ореола. Обратная связь как регулятор взаимодействия. Природа эмпатии. Регулятивная функция экспрессии. Каузальное атрибутирование как механизм формирования образа. Образ партнера как средство влияния на его действия.

Социальная перцепция с позиции объекта Основные закономерности аттракции. Факторы возникновения аттракции. Физическая привлекательность как фактор аттракции. Тенденция к равнопривлекательности. Личностные характеристики и их связь с аттракцией. Снижение аттракции под влиянием избыточно позитивной информации. Феномен “веры в справедливый мир”. Сходство субъекта и объекта как условие возникновения аттракции. Ситуация и взаимодействие как фактор аттракции. Пространственная близость и ее влияние на аттракцию. Подкрепляющее действие как фактор аттракции. Эффекты контекста и каузального атрибутирования. Альтернативная тенденция и ее объяснение с позиций теории когнитивного диссонанса. Свойства субъекта как фактор аттракции: эмоциональное состояние и самооценка. Влияние длительности отношений на характеристики аттракции: теория «фильтров».

### **Тема 14. Теоретические и прикладные проблемы психологии малой группы.**

Группа как социально-психологический феномен. Критериальные признаки группы. Совместная деятельность как системообразующий признак группы. Группа как субъект совместной деятельности. Виды деятельности. Механизмы и динамика образования малой группы. Основные феномены малой группы.

Происхождение и функции ценностно-нормативных феноменов. Групповые нормы. Групповые роли как индивидуальные нормы поведения в группе. Способы изменения групповых норм.

Природа и функции композиционных феноменов. Социально-демографические и психологические характеристики членов группы. Структурный, функционально-ролевой и адаптивный подход к проблеме групповой совместимости.

Динамические феномены малой группы. Особенности групповых коммуникативных процессов. Типы коммуникативных сетей и их влияние на инструментальную и эмоциональную активность группы. Интерактивные процессы в группе. Групповой эффект. Социальная фасилитация и социальная ингибиция. Феномен сдвига риска и «огруппления мышления». Конфликты в группе. Виды конфликтов и средства управления ими. Социально-перцептивные процессы в группе. Влияние совместной деятельности на восприятие и понимание друг друга членами группы. Проблема групповой сплоченности.

### **Тема 15. Психология массового сознания.**

Феномены больших социальных групп. Виды больших социальных групп. Социально-психологические проблемы общественного сознания. Социально-психологические проблемы этнопсихологии. Национальный характер. Национальное

самосознание. Теоретические и прикладные проблемы политического сознания. Обыденное сознание. Социальные стереотипы и аттитюды. Механизмы функционирования обыденного сознания. Психология массовидных явлений. Механизмы и средства воздействия на массовое сознание.

Личность и общество. Понятие социализации. Содержание процесса социализации. Теории социализации. Формирование и изменение социальных установок личности. Проблема прогнозирования социального поведения человека.

## **Б1.О.04.03 ОБЩАЯ ПЕДАГОГИКА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Общая педагогика» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) общепедагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение, направленность (профиль) образовательной программы – «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования или ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Введение в профессионально-педагогическую деятельность.

Результаты изучения дисциплины «Общая педагогика» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Педагогика профессионального образования, Профессионально-педагогические технологии, Методика обучения и воспитания, Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Общая педагогика» является формирование готовности к организации мероприятий по социальному и культурному развитию обучающихся на основе знаний и умений разрабатывать, применять программы психолого-педагогического сопровождения и поддержки, с использованием в качестве действенных средств первичные навыки профессионального взаимодействия в системе образования и опыт реализации социокультурных практик.

**Задачи** дисциплины: создать у обучающихся целостное представление об основных характеристиках и этапах планирования и реализации деятельности по социально-педагогическому сопровождению; раскрыть основные виды и условия предоставления различных видов психолого-педагогической поддержки в образовательных организациях.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК -8.

### **Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
2	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.	

Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.
--------	---	-----	---	----	---	---	---	----	----------------

## **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

### **I. Теоретические основы обучения.**

**Тема 1.** Процесс обучения как целостная система.

Предмет и задачи дидактики. Образование и обучение, их соотношение и взаимосвязь. Сущность образовательного процесса и процесса обучения. Единство преподавания и учения. Обучение как совместная деятельность и створчество учителя и учащихся.

**Тема 2.** Современные дидактические концепции и системы обучения.

Движущие силы, противоречия и логика процесса обучения. Единство образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения. Структурные компоненты процесса обучения. Анализ современных концепций обучения. Концепции развивающего обучения. Соотношение обучения и развития. Учение о зоне ближайшего развития. Закономерности и принципы обучения.

**Тема 3.** Содержание образования как основа базовой культуры личности.

Сущность содержания образования и его исторический характер. Культурологическая концепция содержания образования. Альтернативные концепции содержания образования. Основные структурные элементы содержания образования: опыт познавательной деятельности, опыт осуществления известных способов деятельности, опыт творческой деятельности, опыт осуществления эмоционально-ценостных отношений. Уровни содержания образования и принципы его формирования. Государственный образовательный стандарт и его функции.

**Тема 4.** Компоненты образовательного процесса и их взаимосвязь.

Организационные формы и системы обучения. Классно-урочная система и ее альтернативы. Виды современных организационных форм обучения: лекционно-семинарская, групповая, практикумы, предметные (кружки, мастерские, лаборатории), факультативы, олимпиады и конкурсы, конференции, консультации, экзамен. Виды методов обучения. Эвристические методы обучения. Классификация методов продуктивного обучения. Классификация и функции средств обучения. Дидактические средства обучения и контроля. Формы и виды контроля образовательного процесса. Диагностика личностных качеств учащихся. Диагностика и оценка творческой деятельности. Образовательные характеристики.

**Тема 5.** Основные направления профессионально-технологического подхода в образовании.

Технологический подход в образовании, сущность технологизации. Обучение как технология. Система образовательных технологий. Тенденции развития современных образовательных технологий: совместное обучение в малых группах сотрудничества, организация дискуссий, ролевые и деловые игры, ситуационный анализ, метод проектов, формирование «Я-позиции», разноуровневое обучение.

### **II. Теоретические основы воспитания.**

**Тема 6.** Сущность воспитания и его место в целостной структуре образовательного процесса.

Понятие о воспитании, его педагогической сущности и характерных особенностях. Воспитание и обучение: их взаимосвязь и отличие. Воспитание как социально-педагогическое явление и процесс. Воспитание как процесс: его движущие силы и логика.

**Тема 7.** Базовые теории воспитания и развития личности.

Базовые теории воспитания и развития личности. Сравнительный анализ современных теорий и концепций воспитания (концепция системного построения процесса воспитания В.А. Караковского, Л.И. Новиковой, Н.Л. Селивановой; концепция педагогики свободы и педагогической поддержки О.С. Газмана; концепция воспитательных отношений И.П. Иванова; концепции личностно ориентированного воспитания как становления

человека культуры Е.В. Бондаревской, концепция М.И. Рожкова, концепция Н.М. Таланчука и др.); принципы, цели и задачи, содержание, механизмы и результаты воспитания.

**Тема 8. Закономерности и принципы воспитания.**

Закономерности процесса воспитания. Характеристика принципов воспитания. Концептуальные основы воспитательной деятельности общей и профессиональной школы.

**Тема 9. Системный подход в воспитании. Современные воспитательные системы.**

Понятие «система» и «синергетическая система». Сущность системного подхода в воспитании. Структурные компоненты процесса воспитания и их взаимосвязь. Понятия «система воспитания» и «воспитательная система». Классификация воспитательных систем. Этапы развития воспитательной системы. Гуманистические воспитательные системы: исторический экскурс; признаки; цели, принципы, содержание жизнедеятельности, используемые технологии. Воспитательное пространство: понятие, субъекты, признаки, методика создания. Анализ общих признаков гуманистических воспитательных систем (ГВС) различного типа. Понятие авторской школы как особого типа ГВС. Исторический анализ опыта зарубежных ГВС. Школа «этической культуры» (Ф. Адлер, конец 19 в., США), школа «Саммерхилл» (А. Нейлл, Великобритания), Вальдорфская школа (Р. Штайнер, Германия), школы Френе (С. Френе, Франция), «Справедливое сообщество» (Л. Кольберг, США), школа самоуправления «Сэдз» (Д. Гриблл, Великобритания). Исторический анализ опыта отечественных ГВС: колония «Сеттлмент» (С.Т. Шацкий, Москва, 1905-1910 гг.), «Школа – коммуна» (С.М. Ривес, Н.М. Шульман, г. Одесса, 1920-1930 гг.), «Школа социально-индивидуального воспитания им. Ф. М. Достоевского» (В.Н. Сорока-Росинский, 1919-1925 гг.), воспитательные коллектизы А.С. Макаренко, (20-30 годы 20 в.), «Школа радости» (В.А. Сухомлинский, Украина, 1946-1970 гг.), «Школа – община» (В.А. Караковский, Москва, 1977-2007 гг.), «Школа Самоопределения» (А.Н. Тубельский, Москва, 1986-2007 гг.) и др.

## **Б1.О.04.04 ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Психолого-педагогические технологии» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) общепедагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение, направленность (профиль) образовательной программы – «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования или ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Общая педагогика.

Результаты изучения дисциплины «Психолого-педагогические технологии» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Методика обучения и воспитания, Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Психолого-педагогические технологии» является формирование системы фундаментальных знаний, практических умений и навыков профессиональной деятельности, являющихся инструментальным условием, качественным критерием успешности овладения общепрофессиональными и профессиональными образовательными компетенциями как готовность и способности выполнять профессиональные обязанности.

**Задачи** дисциплины: создать у обучающихся целостное представление об основных характеристиках и этапах планирования и реализации деятельности по социально-

педагогическому сопровождению; раскрыть основные виды и условия предоставления различных видов психолого-педагогической поддержки в образовательных организациях.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-6.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
3	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

## **II. Педагогические технологии.**

### **Тема 1. Понятие педагогической технологии.**

Понятие о педагогической технологии, их обусловленность характером педагогических задач. Проблема педагогических технологий в исторической ретроспективе. Общая характеристика педагогических технологий. Критерии технологичности. Различные подходы к классификации педагогических технологий.

### **Тема 2. Особенности технологии воспитания в образовательной организации.**

Специфика технологий воспитания. Виды педагогических задач. Педагогические задачи в воспитании. Диагностика в деятельности педагога-воспитателя. Понятие о педагогическом прогнозировании, моделировании, проектировании и конструировании. Прогнозирование, моделирование, проектирование и конструирование в процессе воспитания. Технология коллективной творческой деятельности.

### **Тема 3. Особенности использования педагогических технологий в работе с подростками.**

Особенности организации воспитания в различных образовательных организациях: возрастные потребности, значимая деятельность, групповое общение, ожидания, социальная адаптация, индивидуализация.

### **Тема 4. Технологии диагностической деятельности педагога-наставника.**

Диагностика в воспитательной работе: сущность, специфика, проблемы. Методы диагностики уровня развития детского коллектива. Изучение личности учащегося: программа, методы. Диагностика воспитанности. Методы диагностики воспитанности.

### **Тема 5. Технологии планирования воспитательной работы в образовательной организации.**

Планирование воспитательной работы в образовательной организации. Наиболее распространенные ошибки при планировании. Требования к плану воспитательной работы. Методика планирования воспитательной работы. Виды и структура планов воспитательной работы. Технология коллективного целеполагания и планирования.

### **Тема 6. Технология проектирования и решения педагогических задач.**

Сущность и специфика педагогической задачи. Типы педагогических задач (по времени реализации; по ведущим целям и содержанию педагогической деятельности и педагогического взаимодействия; по основным компонентам содержания образования, воспитания и развития личности). Стратегические, тактические и оперативные педагогические задачи, их характеристика.

## **II. Технологии психологического сопровождения и поддержки.**

### **Тема 7. Коррекционная педагогика как раздел педагогической науки.**

Понятийно-категориальный аппарат науки (определение, целевая установка, задачи, объект, предмет, методы, принципы, методологические основания, ключевые понятия: коррекция, реабилитация, профилактика, диагностика), ее проблемное поле.

### **Тема 8. Норма и отклонение в развитии человека. Девиантное поведение.**

Понятие «норма». Виды нарушения развития, их причины и механизмы. Сущность понятия «аномалия развития». Классификация групп детей с отклонениями в развитии. Психомоторное развитие ребенка. Основные причины патологий и их классификация. Комплексное психолого-педагогическое коррекционное воздействие на детей. Научные принципы: системность, последовательность в работе, дифференцированный и индивидуальный подход к ребенку, доступность, онтогенетический и деятельностный принципы. Специфика коррекционной работы с детьми с задержкой психического развития. Основные направления коррекционной работы: развитие произвольности и опосредованности психической деятельности. Особенности организации коррекционной работы в классах компенсирующего обучения

### **Тема 9. Система консультативно-диагностической и коррекционно-педагогической, реабилитационной работы с трудными подростками.**

Основные международные документы и отечественные законодательные акты, определяющие социальный статус детей и инвалидов; основные права, юридическое обеспечение их соблюдения, организация помощи, обучения, воспитания и трудаоустройства инвалидов. Системы дифференциированного и интегрированного обучения. Система помощи детям с отклонениями в развитии в России: учреждения образования, здравоохранения и социальной защиты. Мировые стандарты в области социальной защиты детей с отклонениями в развитии: международные договоры, резолюции общественных организаций и т.п. Комплексная программа по социально-психологической поддержке, обучению и воспитанию детей с недостатками умственного и физического развития. Медико-социальная служба. Социально-бытовая служба. Социальная служба. Декларация прав и свобод человека и гражданина о правах и свободах лиц с отклонениями в развитии.

## **Б1.О.04.05 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Профессиональная этика» относится к обязательной части, Блока 1. Общепедагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) Направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервисов (заочная форма обучения).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Обществознание», а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-2 семестрах: Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Русский язык и деловые коммуникации, Общая педагогика.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения учебных и производственных практик.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Профессиональная этика» является формирование у студентов теоретических аспектов этического знания и практических аспектов

профессиональной этики.

**Задачей** освоения дисциплины является не только приобретение теоретических знаний, но и умение реализовать свой потенциал (знания, умений, опыт, личностные качества) на практике для успешной деятельности в профессиональной и социальной сфере, осознавая ответственность за её результаты.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-7.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
2	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Понятие этики как науки**

Этика как раздел философии. Этика в контексте культуры. Эволюция и этика. Функции этики (ценностно-ориентирующая, познавательная, регулятивная, воспитательная, коммуникативная). Мораль как система принципов, норм, идеалов и ценностей. Структура морали. Понятие и сущность этикета.

##### **Тема 2. Сущность профессиональной этики.**

Профессиональная этика как совокупность моральных норм, правил, принципов, которые регулируют отношения человека к своим профессиональным обязанностям, долгу, а также взаимоотношения людей в трудовой деятельности.

Содержание профессиональной этики: нормы поведения, оптимальные с точки зрения выполнения своей профессиональной деятельности; обоснование, толкование кодексов, задач и целей профессии.

Профессиональная мораль как выбор добра и неприятие зла. Категории моральной ответственности, совести, долга, «профессиональной чести», «профессионального достоинства», справедливости.

Профессиональная этика и специфические проблемы в различных видах трудовой деятельности.

Структура профессиональной этики (отношение к труду, мотивация трудовой деятельности, управлеченческо-производственная регламентация трудовых обязанностей, средства реализации целей, оценка результатов деятельности, теоретическая разработка вопросов профессиональной этики).

Профессиональная этика и профессиональная деонтология. Учение о долге. Основные функции профессиональной этики.

##### **Тема 3. Происхождение профессиональной этики.**

Профессиональная этика и разделение труда. Формирование профессионально-этических кодексов (нравственные установления жрецов, клятва Гиппократа, средневековая цеховая организация труда, уставы цехов и мануфактур и т.д.).

О. Конт, Э.Дюркгейм, К.Маркс и Ф.Энгельс и профессиональной морали.

Специализированные моральные кодексы и регламентация процесса трудовой деятельности.

Роль общественного мнения в становлении и усвоении норм профессиональной этики. Профессионализм и компетентность как отражение современного информационного общества.

#### **Тема 4. Виды профессиональной этики. Принципы и нормы профессиональной этики.**

Общегражданский этикет как часть национальной культуры и мировой культуры.

Виды профессиональной этики: этика врача, педагога, журналиста, ученого, актера, художника. Предпринимателя, инженера, строителя и т.д.

Нормативные требования к специалисту и специфика моральных отношений в конкретной сфере профессионального труда. Моральные требования (долг, ответственность, порядочность в общественной и личной жизни, бескорыстность, самоотверженность и др.).

Этикет в мире бизнеса. Антирыночные поведенческие установки и стереотипы мышления в современной России. Нравственные ценности рынка. Этикет деловых контактов (поддержание деловых контактов, взаимоотношений, организационные аспекты переговоров). Этический кодекс предпринимателя (В.С. Кукушкин, М. Митчелл).

«Золотое правило» нравственности. Общие и частные принципы профессиональной этики. Принцип здравого смысла, принцип удобства, принцип целесообразности, принцип консерватизма, принцип непринужденности, принцип максимально высокого качества работы, принцип сохранения профессиональной тайны, конфликт интересов, принцип коллегиальности, обязательность, соблюдение обещаний и договоров. право на критику,, гедонистический принцип.

Вежливость, скромность, уважение к другому тактичность и чуткость как проявление профессиональной этики.

#### **Тема 5. "Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов.**

Понятие "корпоративная этика". Социальные основы ее формирования. Факторы, способствующие распространению "корпоративной этики" на государственной и муниципальной службе. Основные характеристики "корпоративной этики". Социальные последствия господства принципов и норм "корпоративной этики" в среде управленцев. Пути преодоления корпоративности в этике служебных отношений.

Кодексы профессиональных объединений ( миссия, цели, ценности, стандарты рабочего поведения). Регламентация поведения в сложных профессиональных этических ситуациях. Функции профессиональных кодексов (репутационная, управленческая, развитие корпоративной культуры). Пути повышения эффективности деятельности работников, регламентация приоритетов во взаимодействии со значимыми внешними группами. Типы этических кодексов: регулятивный документ, декларациях о намерениях, обязательства перед клиентами, партнерами, сотрудниками и обществом.

#### **Тема 6. Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.**

К. Роджерс « Я-концепция» в создании имиджа. Самопознание своей духовности - одно из условий создания достойного имиджа. Самоуважение = успех/ притязание (У.Джеймс). Системообразующие качества личного обаяния (природные качества: коммуникабельность, эмпатичность, рефлексивность, красноречивость; личностные качества: нравственные ценности, психическое здоровье, владение набором

человековедческих технологий; профессиональные качества: признание и доброжелательное отношение к личности) (В.М. Шепель). Эффекты фасцинации и аттракции. Элегантность манер. Понятие о вульгарности и моветоне.

Внешний облик представителя туристического агентства. Манеры поведения. Социально-ролевое и функциональной назначение одежды служащих. Требования к одежде

служащих. Особенности внешнего вида женщин. Особенности внешнего вида мужчин.

Кинесика и этикет в ситуации знакомства: рукопожатие, поза и взгляд, жесты, улыбка. Кинесика и этикет в ситуации беседы: язык позы, поза и субординация, дистанция в общении, мимика, язык взгляда, язык жестов. Кинесика и этикет в конфликтной ситуации. Кинесика и этикет при выступлении. Кинесика и общее суждение о человеке.

### **Тема 7. Этикет как признание и поддержание значимости человека**

Этикет как признание самоценной значимости человека. Этикет как носитель политического смысла (выражение отношение к рангу представителя государства и к его государству). Этикет как поддержание установленных государством значимости (ранги, титулы и т.п.). Ранг и субординации. Этикетные формы (ритуал, церемониал). Этикет как средство поддержания расслоения в обществе (наличие отличительных признаков: используемые богатства и утверждаемые и присваиваемые государственной властью особые знаки отличия). Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Сегрегативная функция этикета. Нравственные основы этикета (манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль). Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям (В.С. Кукушкин, Т.В. Мишаткина). Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения) (К. Стошкус). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций). Механизмы регулирования: приватность, проксемика, аптика (тактильные контакты) (Э.А. Орлова). Понятие «соответствия» в этикете. Публичный этикет. Формирование и поддержание авторитета разнообразными публичными средствами воздействия на общественное мнение.

### **Тема 8. Этикет в деятельности государственных и муниципальных служащих. Лояльность как показатель культуры управления. Профессиональные типы личности.**

Поведение. Этикет. Основные функции этикета на государственной и муниципальной службе. Этический кодекс управляемца (В.С. Кукушкин) Общение. Внешние формы поведения. Чувство психологического комфорта. Особенности приветствия на государственной и муниципальной службе. Особенности представления на государственной и муниципальной службе. Особенности обращения на государственной и муниципальной службе (Г.Т. Журавлев). Стили управления. Личные качества руководителя (Р.Л. Кричевский). Сотрудник. Правила корректирующего поведения руководителя. Распоряжение. Наказание. Поощрение. Обращение. Общение с подчиненными. Как относиться к критике (как критиковать и как воспринимать критику) (М. Митчелл). Как обходиться с комплиментами (как говорить и как воспринимать комплименты). Как вести себя в конфликтной ситуации (неприемлемые вопросы, неудачные шутки, личные нападки). Совещание. Увольнение с государственной и муниципальной службы. Границы лояльности государственного и муниципального служащего по отношению к руководителю или учреждению. Этнокультурные особенности делового этикета на государственной и муниципальной службе.

Определение лояльности. Основные субъекты лояльности: клиенты, сотрудники, инвесторы.

Профессиональные типы личности (реалистический, интеллектуальный, социальный, стандартный, предпринимчивый, артистический). Темперамент.

### **Тема 9. Особенности и механизмы внедрения этических принципов и правил в практику деловых отношений.**

Основные *механизмы*, посредством которых можно внедрить в практику этические нормы: 1) этические кодексы; 2) комитеты по этике; 3) тренинг; 4) социальные аудиты; 5) юридические комитеты; 6) службы, рассматривающие претензии граждан по этическим вопросам; 7) изменения в корпоративной структуре.

Формирование этических норм отечественных предпринимателей в дореволюционный период. Этические нормы бизнеса в России 20 века. Нормы поведения,

отвечающие статусу «делового человека».

Факторы, влияющие на внедрение этики в российскую деловую среду.

## **Б1.О.04.06 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ОБЛАСТИ ОБРАЗОВАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Правовое регулирование в области образования» относится к дисциплинам обязательной части модуля «Общепедагогический» основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Обществознание» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Цель дисциплины** – познакомить студентов с правовыми основами системы отечественного образования, базовыми понятиями и категориями образовательного права.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

- ознакомление студентов с основами организации образовательного процесса в Российской Федерации на федеральном, региональном и муниципальном уровне;
- изучение механизма нормативно-правового регулирования образовательных отношений в Российской Федерации, а также международно-правовых стандартов в сфере образования;
- исследование основных характеристик образовательной реформы, проводимой в Российской Федерации; знакомство студентов с основными тенденциями развития образовательного законодательства зарубежных стран.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-10, ОПК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
3	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Понятие, предмет и методы дисциплины «Правовое регулирование в области образования»**

Учебная дисциплина «Правовое регулирование в области образования». Наука образовательного права. История законодательства об образовании в России.

Предмет дисциплины «Правовое регулирование в области образования». Образование и образовательные отношения. Образовательные отношения и отношения в сфере образования.

Методы дисциплины «Правовое регулирование в области образования». Предписания, дозволения и запреты в образовательном праве. Использование методов поощрения, рекомендаций и согласования при регулировании отношений в сфере образования. Методы исследования образовательного права.

## **Тема 2. Система образования в России**

Понятие и элементы системы образования. Уровни и формы получения образования. Государственные образовательные стандарты и их структура. Образовательная программа: понятие, правовая природа, структура. Классификация образовательных учреждений в РФ.

## **Тема 3. Источники образовательного права**

Система источников образовательного права. Задачи законодательства РФ об образовании. Законодательство об образовании и гарантии прав граждан на образование. Действие законодательства об образовании во времени и пространстве.

Законодательство об образовании и нормы международного права. Конституционные основы образовательного права. Конституция РФ о праве каждого на образование.

Федеральный закон «Об образовании в РФ». Подзаконные нормативные акты в системе источников образовательного права. Нормативные правовые акты Президента РФ и Правительства РФ по вопросам образования. Нормативные правовые акты федеральных органов исполнительной власти.

Региональные источники образовательного права. Законы субъектов Федерации об образовании. Нормативные правовые акты муниципальных образований в сфере образования.

## **Тема 4. Образовательные правоотношения и их участники**

Образовательные отношения. Отношения, регулируемые законодательством об образовании. Понятие и состав образовательных правоотношений. Возникновение, изменение и прекращение образовательных правоотношений. Объект образовательных отношений: знания, умения, навыки и общая культура обучающихся.

Субъектный состав образовательных правоотношений. Основные права, обязанности и ответственность обучающихся (воспитанников). Социальная защита обучающихся (воспитанников). Охрана здоровья обучающихся (воспитанников). Права, обязанности и ответственность родителей и иных законных представителей несовершеннолетних обучающихся (воспитанников).

Образовательные учреждения (организации). Организационно-правовые формы и типы образовательных учреждений (организаций). Учредители образовательных учреждений (организаций). Учредительный договор. Права, обязанности и ответственность образовательного учреждения (организации). Порядок создания и регистрации образовательного учреждения (организации).

Педагогические и иные работники образовательного учреждения (организации). Основания и условия ведения педагогической деятельности в образовательных учреждениях (организациях). Основания недопущения лиц к ведению педагогической деятельности. Права, обязанности и ответственность педагогических работников образовательного учреждения (организации). Социальная защита педагогических и иных работников образовательных учреждений (организаций).

## **Тема 5. Управление системой образования. Управление образовательным учреждением**

Управление образованием: понятие и принципы. Система управления образованием. Государственная регламентация образовательной деятельности. Государственный контроль (надзор) в сфере образования. Качество образования. Мониторинг в системе образования. Информационное обеспечение управления системой образования. Учет и отчетность в

системе образования. Совершенствование правового обеспечения управления системой образования.

Принципы управления образовательным учреждением. Органы самоуправления образовательным учреждением. Органы управления образовательным учреждением. Порядок формирования и компетенция органов управления образовательного учреждения. Устав образовательного учреждения. Управление негосударственным образовательным учреждением.

### **Тема 6. Правовые основы экономики и финансов образования**

Финансирование образования и платные образовательные услуги. Имущество и инновационная деятельность образовательных организаций. Отношения собственности в системе образования. Внешнеэкономическая деятельность образовательного учреждения.

Предпринимательская деятельность педагогических работников. Индивидуальная трудовая педагогическая деятельность. Оплата труда работников образовательного учреждения. Финансовая деятельность государства и органов местного самоуправления в сфере образования. Правовое регулирование инвестиций в сферу образования. Налоговая политика государства в сфере образования. Финансовый контроль в сфере образования.

### **Тема 7. Антикоррупционная политика образовательной организации**

Требования, предъявляемые Федеральным законом от 25 декабря 2008 года № 273-ФЗ «О противодействии коррупции», к мерам, принимаемым образовательными организациями, по предупреждению коррупции. Коррупционные риски образовательной организации. Выявление и урегулирование конфликта интересов. Стандарты антикоррупционного поведения работников образовательной организации.

### **Тема 8. Основы образовательного права зарубежных стран. Международно-правовые стандарты в области образования**

Образовательное законодательство и система образования в США. Правовое регулирование образования на федеральном уровне и уровне штатов. Органы управления образованием. Образовательные реформы 1990-х гг.

Образовательное законодательство и система образования во Франции. Образовательный кодекс Франции. Органы управления образованием. Образовательные реформы конца 1960-1990-х гг. Финансирование образования.

Образовательное законодательство и система образования в Германии. Органы управления образованием. Федеральное законодательство об образовании. Рамочный закон о высшем образовании. Федеральный закон об индивидуальной помощи в получении образования. Законодательство земель об образовании.

Особенности образовательного законодательства и образовательных систем государств Востока. Основы образовательного законодательства и система образования в Японии. Основы образовательного законодательства и система образования в Китае.

Международные договоры Российской Федерации и общепризнанные принципы и нормы международного права в системе источников образовательного права.

Акты ООН, регулирующие отдельные аспекты образовательных отношений. Всеобщая декларация прав человека. Международный пакт об экономических, социальных и культурных правах. Конвенция о правах ребенка. Декларация о правах лиц, принадлежащих к национальным, этническим, религиозным и языковым меньшинствам.

## **Б1.О.04.07 МЕТОДИКА ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина является обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) общепедагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение, направленность (профиль) образовательной программы – «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования или ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Педагогика профессионального образования, Психолого-педагогические технологии.

Результаты изучения дисциплины «Методика обучения и воспитания» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, Психолого-педагогические технологии, Профессионально-педагогические технологии.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Методика обучения и воспитания» является: формирование готовности к организации мероприятий по социальному и культурному развитию обучающихся на основе знаний и умений разрабатывать, применять программы психолого-педагогического сопровождения и поддержки, с использованием в качестве действенных средств первичные навыки профессионального взаимодействия в системе образования и опыт реализации социокультурных практик

**Задачи** дисциплины: создать у обучающихся целостное представление об основных характеристиках и этапах планирования и реализации деятельности по социально-педагогическому сопровождению; раскрыть основные виды и условия предоставления различных видов психолого-педагогической поддержки в образовательных организациях.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5.

#### **Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации								
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.									
	Трудоемк.																
	Зач. ед.	Часы															
4	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.								
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.								

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **I. Основы организации педагогической деятельности.**

###### **Тема 1.** Личность педагога. Слагаемые педагогического мастерства.

Роль личности педагога в профессиональной деятельности. Сущность понятий «профессионализм», «профессиональная компетентность», «педагогическое мастерство». Характеристика основных составляющих педагогического мастерства и профессиональной компетентности учителя. Способы самопознания и саморегуляции: релаксация, концентрация, визуализация, самовнушение. Нормы и эталоны нашего окружения. Принятие себя как условие формирования позитивного образа Я – педагога. Сущность и составляющие Я-концепции личности. Требования федерального государственного образовательного стандарта к результатам освоения основных образовательных программ бакалавриата.

###### **Тема 2.** Общая и профессиональная культура педагога.

Понятие об общей и профессиональной культуре педагога. Требования педагогической этики к нравственной культуре учителя. Педагогический такт. Основные компоненты профессионально-педагогической культуры: аксиологический, личностно-творческий, методологическая культура, культура педагогического общения, технологическая культура, культура профессионально-личностного самоопределения педагога. Эмоции как источник активности человека и организатор его поведения. Эмоциональная культура. Уровни и этапы развития эмоциональной культуры. Особенности эмоциональной культуры учителя. Эмпатия. Педагогический такт. Общая и профессиональная культура педагога. Педагогическая этика и нравственная культура учителя. Основные компоненты профессионально-педагогической культуры. Мышление и его развитие. Педагогическое мышление и его особенности. Формирование культуры педагогического общения.

**Тема 3. Методологическая культура педагога.**

Профессионально-педагогическая направленность и призвание педагога. Смысложизненное самоопределение и его роль в профессионально-личностном становлении педагога. Философские истоки профессионально-личностного самосовершенствования. Сущность и содержание методологической культуры педагога.

**II. Методология обучающей деятельности.**

**Тема 4. Онтология методов обучения.**

Классические зарубежные и отечественные методы обучения. Эвристический метод Сократа. Платоновская академия. Теория познания Аристотеля. Дидактика Я.А. Коменского. Педагогическая теория Ф. Дистервега. Система обучения В.М. Ломоносова. Методика обучения А.Г. Ривина. Практические методы обучения.

**Тема 5. Методы активизации учебного процесса.**

Инновационные методы обучения. Программированное обучение. Развивающее обучение. Проблемное обучение. Эвристическое обучение. Личностно-ориентированное обучение. Продуктивное обучение.

**III. Методика воспитательной работы в образовательной организации.**

**Тема 6. Методы воспитания. Коллектив как объект и субъект воспитания.**

Цели и задачи воспитания. Содержание воспитания. Сущность и основы классификации методов воспитания. Характеристика и условия эффективности методов убеждения, методов организации деятельности, методов стимулирования деятельности. Система форм воспитания в современной школе. Воспитанность личности как результат воспитания. Коллектив как особый вид группы. Общие групповые качества и признаки коллектива. Уровни развития группы по Л.Н. Уманскому. Разработка теории коллектива в трудах отечественных педагогов. Теория воспитательного коллектива А.С. Макаренко. Диалектика коллективного и индивидуального в воспитании личности. Возможности и функции коллектива как субъекта воспитания. Основные условия развития детского коллектива. Коллектив и его признаки. Этапы развития коллектива. Диагностика и прогнозирование развития детского коллектива: программа изучения; основные методы диагностики; способы обработки, фиксации и анализа результатов изучения.

**Тема 7. Педагогическое взаимодействие и воздействие в воспитании.**

Представление о педагогическом взаимодействии. Воспитательные функции педагогического взаимодействия: коммуникативная, информационная, конструктивная и др. Организация взаимодействия в детском коллективе. Проблема обучения взаимодействию воспитанников. Педагогическое взаимодействие и воздействие: их диалектика и взаимосвязь. Понятие о приеме педагогического воздействия. Основные требования к выбору воспитателем приемов педагогического воздействия. Характеристика основных приемов педагогического воздействия. Результаты и эффекты воспитательной деятельности. Различные подходы к пониманию результата воспитательной деятельности. Результат как показатель качества деятельности воспитателя.

**Тема 8. Структура и содержание воспитательной деятельности.**

Проблема цели и целеполагания в деятельности воспитателя. Цели воспитания. Источники формирования целей воспитания. Содержание воспитательной деятельности. Структура содержания воспитания. Построение содержания воспитательной деятельности. Формы воспитательной деятельности. Многообразие форм воспитательной работы. Противоречия в организации воспитательной деятельности. Операциональная сторона воспитательной деятельности. Методы воспитания и методика организации воспитательной деятельности. Оценка результативности воспитательной деятельности. Способы оценки.

## **Тема 9. Системный контекст реализации воспитательной деятельности.**

Воспитательная деятельность как компонент воспитательного процесса. Логика и противоречия воспитательного процесса. Целостность как характеристика воспитательного процесса. Способы описания динамики развития воспитательного процесса. Деятельность воспитателя в рамках воспитательного процесса. Воспитательная деятельность в системах воспитания различного масштаба. Система общественного воспитания. Воспитательная система образовательного учреждения. Механизмы и этапы развития воспитательной системы.

Б1.О.05.01 ПЕДАГОГИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Педагогика профессионального образования» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение, направленность (профиль) образовательной программы – «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования или ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Общая педагогика.

Результаты изучения дисциплины «Педагогика профессионального образования» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Методика обучения и воспитания, Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся.

## **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Педагогика профессионального образования» является формирование системы фундаментальных знаний, практических умений и навыков профессиональной деятельности, являющихся инструментальным условием, качественным критерием успешности овладения общепрофессиональными и профессиональными образовательными компетенциями как готовность и способности выполнять профессиональные обязанности.

**Задачи** дисциплины: создать у обучающихся целостное представление об основных характеристиках и этапах планирования и реализации деятельности по социальному-педагогическому сопровождению; раскрыть основные виды и условия предоставления различных видов психолого-педагогической поддержки в образовательных организациях.

## **Перечень осваиваемых компетенций: ПК-1.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего	Лекции, час.	Практические занятия	Учебные занятия	Форма промежуточной аттестации

	Трудоемк.								
	Зач. ед.	Часы							
3	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **I. Философско-методологические основы педагогики и образования.**

Тема 1. Педагогика как наука. Предмет и задачи педагогики.

Педагогика как наука и учебный предмет. Объект, предмет, задачи и структура педагогической науки. Категории педагогики: воспитание, образование, обучение, формирование, развитие, педагогическое взаимодействие, педагогическая система, образовательный процесс, педагогический процесс. Связь педагогики с другими науками и с практикой.

Тема 2. Ведущие тенденции развития образования в современном мире.

Ведущие тенденции развития образования в современном мире. Основные концепции. Теории и модели образования и обучения.

Тема 3. Образование как общественное явление и педагогический процесс.

Образование как общественное явление, основные тенденции его развития. Образование как педагогический процесс. Функции образования как педагогического процесса. Логика и этапы целостного педагогического процесса. Соотношение воспитания и обучения в целостном педагогическом процессе. Технологический подход в образовании, сущность технологизации. Обучение как технология. Система образовательных технологий. Тенденции развития современных образовательных технологий: совместное обучение в малых группах сотрудничества, организация дискуссий, ролевые и деловые игры, ситуационный анализ, метод проектов, формирование «Я-позиции», разноуровневое обучение.

#### **II. Содержание образования. Теория обучения. Теория воспитания.**

Тема 4. Содержание образования как основа базовой культуры личности.

Сущность содержания образования и его исторический характер. Культурологическая концепция содержания образования. Альтернативные концепции содержания образования. Основные структурные элементы содержания образования: опыт познавательной деятельности, опыт осуществления известных способов деятельности, опыт творческой деятельности, опыт осуществления эмоционально-ценостных отношений. Уровни содержания образования. Принципы и критерии отбора содержания общего образования.

Тема 5. Обучение в целостном педагогическом процессе. Методы и средства обучения.

Обучение как способ организации педагогического процесса. Функции и движущие силы процесса обучения. Логика процесса обучения и структура усвоения. Виды обучения и их характеристика. Закономерности обучения. Принципы обучения и их классификация. Сущность методов обучения и их эволюция. Классификация методов обучения и критерии их выбора. Традиционные методы обучения. Инновационные методы обучения. Дидактические средства. Диагностические средства.

Тема 6. Воспитание в целостном педагогическом процессе. Общие методы воспитания.

Понятие о воспитании, его педагогической сущности и характерных особенностях. Воспитание и обучение: их взаимосвязь и отличие. Воспитание как процесс: его движущие силы и логика. Базовые теории воспитания и развития личности. Закономерности процесса воспитания. Характеристика принципов воспитания. Воспитание как социально-педагогическое явление. Движущие силы, закономерности, принципы воспитания.

### III. Система профессионального образования в России и за рубежом.

## Тема 7. История становления и развития профессионального образования.

Традиции реформаторского образования первой половины XX в. Экспериментальные учреждения «нового образования». Реформы национальных образовательных систем в XX в. Структурно-функциональная характеристика основных национальных образовательных систем Западной Европы, Азии и Америки в 1920 - 1990 гг. Основные тенденции становления и развития мирового образовательного пространства конца XX – начала XXI в.

#### Тема 8. Профессиональное становление специалиста. Этапы личностного роста.

Основные понятия педагогики: «профессиональное образование», «профессиональная подготовленность». Профессиональное становление личности специалиста. Этапы личностного роста. Социальное партнерство в профессиональном образовании.

Тема 9. Профессиональное образование как система. Качество образования.

Начальное профессиональное образование как социально-педагогическая система. Система среднего профессионального образования. Высшее профессиональное образование.

Б1.0.95.02 ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Психология профессионального образования» включена в «обязательную часть» блока 1. Дисциплины (модули) модуля «Профессионально-педагогический» учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса "Обществознание" или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Психология делового общения и основы конфликтологии, Общая и профессиональная педагогика, Профориентация, Профильное профессиональное обучение, а также основой для получения практических навыков в процессе прохождения педагогической практики.

## **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины является подготовка студентов к выполнению профессиональной деятельности, сопряженной с использованием психологического знания, оптимизирующей деятельность професионала. Освоение дисциплины способствует формированию у студентов знаний, умений, навыков в области психологии профессионального образования и представления о психологических особенностях и закономерностях непрерывного профессионально-психологического процесса.

### **Перечень осваиваемых компетенций: ПК-3.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего	Учебные занятия					
		Лекции, час.	Практиче- кие занятия, час. ч.	Практиче- ская подготовка для лаборатор- ных занятий, час.	Практиче- ская подготовка для самостоя- тельной работы, час.	Форма промежуточной аттестации	
Трудоемк.							

	Зач. ед.	Часы							
3	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Тема 1. Предмет, задачи, история развития психологии профессионального образования.**

Предмет, объект и задачи дисциплины. Принципы организации профессионального образования. Психологически обусловленные проблемы профессионального образования. Проблемное поле психологии профессионального образования. Место психологии профобразования в системе психологических наук. Краткая история становления психологии профобразования. Проблемы психотехнического периода: исследования института труда, бихевиоризм как основа изучения профессиональной деятельности, психограммы. Исследования условий формирования обобщенных трудовых умений. Выявление закономерностей формирования и совершенствования трудовых умений и навыков. Изучение условий эффективности профессионального обучения, выработка индивидуального стиля деятельности.

#### **Тема 2. Труд как основной вид деятельности человека. Теории мотивации труда.**

Понятие «деятельность». Виды деятельности. Отличия труда от других видов деятельности. Развитие представлений о смысле труда. Психологические признаки труда, структура объекта и субъекта труда. Виды трудовых действий.

Понятия «потребность», «мотив», «мотивация», «трудовая мотивация», «стимулы труда». Исследования трудовой мотивации. Теория потребностей А. Маслоу. Двухфакторная теория мотивации Ф. Герцберга. Д. Мак-Келланд – потребности достижения, власти, аффилиации. Дж. Аткинсон – стремление к успеху, избегание неудач. Теория ожиданий В.Врума. Концепция «Состояния потока» М. Чиксентмихайи. Исследования В. Ядова.

#### **Тема 3. Теории профессионального развития личности**

Жизненный путь взрослого человека (Ш. Бюллера). Кризисы развития. Периодизация развития человека как субъекта труда (Климов Е.А.). развитие человека как субъекта труда. Этапы профессионального пути по Д. Сьюперу, Хейвигхерсту. Нормативные кризисы профессионального развития. Семейное воспитание как фактор развития субъекта труда.

#### **Тема 4. Профессиональная пригодность, профориентация и профотбор**

Понятия «профориентация», «профотбор», «профпригодность». Структурные компоненты профпригодности. Критерии профпригодности. Этапы профотбора, их содержания. Психологические противопоказания к определенным видам профессий. Темперамент, как фактор ограничивающий профпригодность. Функции профориентации. Задачи психологического сопровождения профессионального самоопределения. Ситуации профконсультационной практики.

#### **Тема 5. Психологические особенности учащихся средних профессиональных учебных заведений.**

Старшеклассник как субъект учебной деятельности. Психологические особенности юношеского возраста. Поведенческая, эмоциональная, ценностная автономия. Феномен дружбы. Любовь и влюбленность. Формирование самосознания, мировоззрения, критичности. Проблема профессионального самоопределения. Особенности учебно-профессиональной деятельности учащихся учреждений начального профессионального образования. Психологические особенности периода поздней юности. Направления развития идентичности.

## **Тема 6. Виды групп, развитие отношений в малых группах. Учебная группа**

Общее представление о социализации личности. Механизмы социализации. Характеристики группы. Виды групп. Структура группы. Статус, роль. Виды статусов и ролей личности в группе. Стадии развития группы. Коллектив, признаки коллектива. Конформизм. Референтные группы. Особенности студенческой группы. Факторы формирования студенческих групп. Типы студентов по направленности на общение.

## **Тема 7. Психология деятельности педагога профессионального образования.**

### **Оргуправленческая деятельность педагога.**

Особенности педагогической деятельности. Понятие обучение. Управление учебным процессом, отличительные черты. Требования к управлению учебным процессом. Обучение как система управления. Стили педагогического руководства. Самосознание педагога.

### **Тема 8. Коммуникативная деятельность педагога. Личностно ориентированное педагогическое общение.**

Педагогическое общение, компоненты общения. Позиции педагога в общении. Стили педагогического общения. Типология профессиональных позиций учителей. Диалог и монолог в педагогическом общении. Уровни общения. Модели поведения преподавателя в общении. Установки преподавателя как фактор эффективности педагогического общения. Коммуникативные приемы. Функции взаимодействия субъектов педагогического процесса при оптимальном педагогическом общении. Профессионально-важные качества педагогического общения.

### **Тема 9. Производственно-профессиональное обучение: формирование профессиональных умений и навыков.**

Критерии сформированности профессиональной деятельности. Требования к организации обучения. Пути обучения навыкам. Учебные карты.

### **Тема 10. Профессиональное обучение и формирование профессионального мышления.**

Понятия «профессиональное мышление», «профессиональный интеллект». Требования к учебной информации. Системный подход в разработке структуры предмета. Характеристики системной организации знаний. Психологические основы разработки дидактических принципов.

## **Б1.О.05.03 ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение, направленность (профиль) образовательной программы – «Технология и организация ресторанныго сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования или ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1, 2 семестрах: Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Педагогика профессионального образования, Психолого-педагогические технологии, Методика обучения и воспитания.

Результаты изучения дисциплины «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Методика профессионального обучения, Профессионально-педагогические технологии.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся» является формирование готовности к организации мероприятий по социальному и культурному развитию обучающихся на основе знаний и умений разрабатывать, применять программы психолого-педагогического сопровождения и поддержки, с использованием в качестве действенных средств первичные навыки профессионального взаимодействия в системе образования и опыт реализации социокультурных практик.

**Задачи** дисциплины: создать у обучающихся целостное представление об основных характеристиках и этапах планирования и реализации деятельности по социально-педагогическому сопровождению; раскрыть основные виды и условия предоставления различных видов психолого-педагогической поддержки в образовательных организациях.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-3, ПК-5.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия								Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
Зач. ед.	Часы									
5	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### I. Общие положения и организация.

Тема 1. Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся как феномен современной образовательной практики.

Цели, задачи т содержание психолого-педагогического сопровождения обучающихся. Объекты и субъекты психолого-педагогического сопровождения в образовательном процессе. Термины и определения психолого-педагогического сопровождения.

Тема 2. Требования к педагогам-наставникам в контексте психолого-педагогического сопровождения обучающихся.

Педагогическая культура как сущностная характеристика профессиональной деятельности преподавателя. Основные компоненты и уровни педагогической культуры. Критерии сформированности профессионально-педагогической культуры педагога. Условия формирования педагогической культуры. Факторы и условия успешности психолого-педагогического сопровождения.

Тема 3. Основы педагогического мастерства.

Сущность понятия «педагогической мастерство». Структура педагогического мастерства. Основные пути овладения педагогическим мастерством. Педагогическое творчество. Педагогическое взаимодействие. Условия или факторы эффективности познавательной и учебно-производственной деятельности. Активность учащихся и активизация учения. Мотивация учения. Интерес к учению. Учение и внимание.

Индивидуализация процесса обучения. Межпредметные связи как характеристика целостности образовательного процесса. Эффективные коммуникации.

II. Девиантное поведение обучающихся: профилактика и преодоление

Тема 4. Группа сверстников как объект психолого-педагогического исследования.

Социальная среда и социальная ситуация развития личности. Малая группа. Коллектив. Группа сверстников как система. Генезис малой группы. Групповая динамика. Развитие группы. Влияние и подчинение в группе. Спленчность группы. Солидарное поведение. Сотрудничество и конкуренция. Групповое принятие решения. Детская субкультура и социокультурный мир ребенка, подростка. Сущность и содержание детской субкультуры. Особенности проявления и необходимость учета социокультурного мира ребенка.

Тема 5. Диагностика и коррекция педагогической запущенности.

Социальные отклонения в воспитании, их причины и пути преодоления. Норма и патология в социальном развитии и воспитании человека, причины социальных отклонений. Представление о трудновоспитуемости детей. Причины определяющие трудновоспитуемость и отклонения в поведении. Природа отрицательных явлений в психике человека. Базисные аксиомы человеческого поведения. Научение: подходы, принципы, процессы. Научение и социализация. Принципы научения: поощрение и наказание. Формирование поведения через поощрение.

Тема 6. Проблема трудновоспитуемости детей и подростков.

Преодоление педагогической запущенности и трудновоспитуемости несовершеннолетних. Основные понятия проблемы невосприимчивости «трудных» детей к корректирующему педагогическому воздействию. Педагогическая запущенность. Трудновоспитуемость. Педагогическая невосприимчивость. Перевоспитание. Отклоняющееся поведение. Этапы преодоления трудновоспитуемости. Основные направления социально-педагогической деятельности по профилактике и преодолению девиантного поведения детей и подростков.

III. Профессиональная ориентация и самоопределение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Тема 7. Теоретические основы профориентации и самоопределения.

Сущность понятий «самоопределение» и «профессиональное самоопределение». Особенности самоопределения детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Критерии и показатели самоопределения. Сущность и основные направления профориентационной работы. Этапы профессионального самоопределения и профориентационной работы. Содержание и формы профориентационной работы.

Тема 8. Организация профориентационной работы с детьми-сиротами.

Предпрофильная подготовка и профильное обучение детей-сирот. Проектная деятельность как средство социально-профессионального самоопределения детей-сирот. Профориентация детей-сирот в условиях дополнительного образования. Организация социально-профессиональной практики детей сирот.

Тема 9. Психолого-педагогическое сопровождение социально-профессионального самоопределения детей сирот.

Сущность и функции психолого-педагогического сопровождения детей-сирот. Принципы психолого-педагогического сопровождения детей-сирот. Способы оказания помощи детям-сиротам в развитии их способностей к жизненному и профессиональному самоопределению. Проектирование индивидуальной образовательной деятельности детей сирот. Тьюторство в структуре сопровождения социально-профессионального самоопределения детей-сирот.

## **Б1.О.05.04 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Введение в профессионально-педагогическую деятельность» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Педагогика профессионального образования. Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, Методика профессионального обучения Педагогической практики.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Введение в профессионально-педагогическую деятельность» является формирование у студентов представлений о сущности профессиональной деятельности педагога профессионального обучения.

**Задачами** дисциплины являются: формирование у студентов комплексных знаний о сущности и специфике профессиональной деятельности педагога профессионального обучения; формирование навыков самостоятельной работы с психолого-педагогической, научно-популярной и специальной литературой; формирование умений самовоспитания и саморазвития педагога.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-2.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
3	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1.** Общая характеристика и перспективы развития профессии педагога. Сущность и особенности педагогической деятельности.

Общая характеристика и перспективы развития профессии педагога.

Педагогическая профессия и учитель как субъект педагогической деятельности. Возникновение и становление педагогической профессии. Понятие педагогической профессии. Особенности педагогической профессии. Профессиональные функции педагога. Социальные смыслы педагогической профессии, ее гуманистическая направленность.

Сущность педагогической деятельности, ее виды, структура и функции. Педагогическое творчество и мастерство учителя. Правовые аспекты профессиональной деятельности педагога. Педагогическое общение, его функции. Стили педагогического общения, барьеры общения

**Тема 2.** Законодательство в области образования

Федеральные нормативные акты в области образования. ФЗ – №273 от 29.12.12 «Об образовании в РФ». Региональные нормативные акты в области образования. Локальные нормативные акты в области образования. Образовательные отношения. Образовательный процесс. Участники образовательных отношений. Участники образовательного процесса. Характеристика основных законодательных актов в области образования.

**Тема 3. Профессиональное обучение и его место в системе образования.**

Общая характеристика системы профессионального образования в РФ. Структура современной системы профессионального образования: начальное профессиональное образование (НПО), среднее профессиональное образование (СПО), высшее профессиональное образование (ВПО), аспирантура (подготовка кандидатов наук), докторантурата (подготовка докторов наук). Многоуровневая модель подготовки специалистов в системе высшего профессионального образования (бакалавриат, специалитет, магистратура, аспирантура, докторантурата, повышение квалификации).

**Тема 4. Подготовка и профессиональное становление личности педагога. Общая и профессиональная культура педагога.**

Система педагогического образования РФ. Требования государственного образовательного стандарта к личности педагога. Содержание профессиональной подготовки педагога. Мотивы выбора педагогической профессии и мотивация педагогической деятельности. Этапы профессионального становления и развития личности учителя. Профессиональное саморазвитие личности педагога. Основы самообразования студентов педагогического вуза. Профессиональные качества личности современного педагога. Карьера педагога профессионального обучения. Основные подходы к пониманию феномена культуры. Сущность педагогической культуры, ее компоненты и уровни. Методологическая культура педагога.

## **Б1.О.05.05 МЕТОДИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Методика профессионального обучения» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) Профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервисов, заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-6 семестрах: Педагогика профессионального образования, Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Психолого-педагогические технологии, Общая педагогика, Методика обучения и воспитания.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Методика профессионального обучения» является подготовка бакалавра к работе педагога профессионального обучения в профессиональных образовательных организациях. Дисциплина предназначена дать будущим педагогам профессионального обучения теоретическую и практическую подготовку в области теории и методики профессионального обучения.

**Задачами** освоения дисциплины являются формирование у студента:

- целостного представления об истории, современном состоянии и проблемах системы профессионального образования;
- знаний о целевых ориентирах, содержании, методах, формах и средствах профессионального обучения;
- умений и навыков планирования и организации образовательного процесса в СПО.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия								Форма промежуточной аттестации								
	Всего		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	В том числе практик. подг. час	Контрольные работы	Самостоят. работа, час										
	Трудоемк.																
	Зач. ед.	Часы															
7	2	72	2	6	-	++	58	Зачет 6ч.									
8	3	108	4	10	2	++	85	Экзамен 9ч.									
Итого:	5	180	6	16			143	15									

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**7 семестр**

**Модуль 1. Методологические основы методики профессионального обучения**

**Тема 1. Введение. Методика профессионального обучения как научная область педагогических знаний.**

Учебный предмет «Методика профессионального обучения», его место в ряду психолого-педагогических и отраслевых дисциплин. Методика как наука и как учебная дисциплина.

Объект и предмет дисциплины «Методика профессионального обучения».

Связь МПО с другими науками. Общая методика и частные методики.

Влияние особенностей производственных технологий на педагогический процесс.

Дидактическая деятельность педагога профессионального обучения: сущность, функции, структура, содержание. Структура курса МПО. Назначение, цели и задачи изучения курса.

Построение понятийно-терминологического аппарата МПО.

**Тема 2. Системность и характеристика основных компонентов процесса профессионального обучения в профессиональных образовательных организациях системы СПО.**

Исследование системного характера в подготовке будущего педагога профессионального обучения.

Учебный процесс – процесс системный. Системообразующие связи в учебном процессе. Структурно-функциональная модель дидактической системы. Содержание общепрофессиональных и профессиональных дисциплин как компонентов дидактической системы.

**Тема 3. Методическая деятельность педагога профессионального обучения, направленная на разработку специальных средств обучения.**

Сущность методической деятельности. Виды методической деятельности. Уровни и формы осуществления методической деятельности.

Понятие, классификация, методика применения средств обучения.

**Тема 4. Формы наглядного представления учебной информации.**

Проблемы наглядного представления учебной информации. Обучающее значение видов наглядного представления учебного знания. Выделение дидактических функций наглядности. Искусственные средства структурирования учебной информации. Визуализация учебного материала.

## **Модуль 2. Научно-методические основы анализа и отбора содержания профессионального образования**

### **Тема 5. Общие вопросы содержания профессионального обучения.**

Профессионально-квалификационные требования к подготовке квалифицированных рабочих и специалистов.

Профессиональный состав рабочих и специалистов современного производства и тенденции к его изменению.

Классификация рабочих профессий.

Единый тарифно-квалификационный справочник профессий рабочих. Перечень основных и вспомогательных профессий рабочих.

Образовательные учреждения для подготовки рабочих и специалистов по профессиям различной сложности.

Профессионально-квалификационная характеристика (профессиограмма) – основа для разработки содержания подготовки рабочего.

Цели, задачи и содержание профессионального образования и обучения квалифицированных рабочих.

### **Тема 6. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО. Учебно-программная документация по дисциплинам общепрофессионального и профессионального циклов.**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО). Основные понятия и термины, используемые в ФОС. Характеристика содержания ФГОС СПО.

Федеральный и региональный компоненты государственных образовательных стандартов подготовки квалифицированных рабочих и специалистов.

Модель учебного плана для учреждений среднего профессионального образования.

Тематические и календарно-тематические планы общепрофессиональных и дисциплин.

Задачи изучения, корректировки, перспективной разработки тематических планов.

Направления, методы и приемы анализа тематических планов и их разработка в зависимости от места предмета в системе дисциплин учебного плана. Анализ содержания теоретического обучения и его специфика в профессиональных образовательных организациях системы СПО.

### **Тема 7. Анализ содержания теоретического обучения и его специфика в профессиональных образовательных организациях системы СПО.**

Понятие об учебном материале и учебном предмете. Фундаментальные и прикладные науки.

Сущность, задачи и характеристика общего и специального образования.

Факторы, определяющие содержание специальной подготовки.

Дидактический анализ содержания учебных предметов общепрофессиональной и специальной подготовки квалифицированных рабочих и специалистов.

Научно-методические основы отбора содержания профессионального образования.

Критерии отбора учебного материала для учебных дисциплин.

### **Тема 8. Анализ содержания практического (производственного) обучения. Структура трудового процесса.**

Структура трудового процесса.

Технологические процессы и трудовые процессы в современном производстве.

Трудовая деятельность и ее элементы. Сущность и особенности производственных знаний, навыков и умений, формируемых в результате производственного обучения рабочих.

Понятие о системах производственного обучения. Характеристика, достоинства и недостатки различных систем производственного обучения.

Профессиональная деятельность специалиста системы производственного обучения. История развития системы производственного обучения.

## **Тема 9. Организационные формы теоретического обучения в СПО.**

Классно-урочная система. Типы занятий теоретического обучения и их структура в образовательных учреждениях СПО. Недостатки традиционного занятия.

Факторы, влияющие на выбор типа, структуры учебного занятия.

Современные подходы к лабораторно-практическим работам как связующему звену между теоретическим и практическим (производственным) обучением.

Внеклассная работа по дисциплинам профессиональной подготовки.

## **Модуль 3. Общие вопросы проектирования учебного процесса, содержания обучения и педагогических средств**

### **Тема 10. Применение нетрадиционных форм организации учебных занятий в образовательных организациях системы СПО.**

Структура традиционного занятия практического обучения.

Совмещенное (интегрированное, бинарное) занятие, его цель и задачи.

Перспективы применения и недостатки интегрированных занятий.

Комплексные лабораторно-практические работы.

Характеристика организации лабораторного практикума.

Планирование и организация комплексных лабораторно-практических работ и перспективы их применения.

### **Тема 11. Методический анализ учебной информации по дисциплинам профессиональных модулей.**

Цель и функции методического анализа, объект методического анализа, предмет методического анализа учебного материала дисциплин.

Структура методического анализа – подбор учебного материала, структурно-логический анализ, выбор методов обучения, конкретизация обучающей и учебной целей.

Методическое конструирование предметно-знаковых систем.

### **Тема 12. Выбор и применение методов сообщения учебного материала как управление учебно-познавательной деятельностью на занятиях теоретического обучения.**

Методика устного изложения материала.

Традиционные методы, проблемное изложение, поисковые методы.

Методика конспектирования и приемы запоминания учебного материала.

Возможности программированного обучения при изложении научных и технических основ современного производства и сферы услуг.

Методика руководства самостоятельной работой обучающихся с книгой.

Методика изучения нового материала с помощью экскурсий и других внеучебных форм.

Технологии профессионального обучения.

Структура и содержание методов обучения. Содержание методов проблемно-развивающего обучения.

Проблемность, развитие творческого профессионального мышления обучающихся. Организация деятельности, дидактические цели, методическая структура, актуализация основных знаний. Применение знаний на практике.

## **8 семестр**

### **Тема 13. Методика планирования, разработки и проведения лабораторно-практических работ по предметам профессионального обучения.**

Приемы подготовки обучающихся к лабораторно-практическим работам, осуществляемых по теоретическим занятиям и производственному обучению.

Инструктаж как метод руководства работами, виды инструктажа.

Назначение и методика целевых обходов и наблюдений.

Обучение учащихся оформлению и интерпретации результатов лабораторно-практических работ. Подведение итогов выполнения работ.

Методика применения внеучебных форм обучения лабораторно-практического характера.

Особенности методики руководства иллюстративными и исследовательскими, фронтальными и нефронтальными лабораторными работами.

**Тема 14. Материально-техническое обеспечение учебного процесса по предметам профессионального обучения.**

Разработка дидактических средств обучения в соответствии с выбранной методической системой.

Средства осуществления учебного процесса и дидактические средства реализации методов обучения.

Выбор комплекса дидактических средств в зависимости от применяемой методики обучения.

Нормативные и справочные материалы по оснащению и оборудованию учебных помещений профессиональных образовательных учреждений.

Санитарно-гигиенические требования к планировке кабинета и его оборудованию. Требования эргономики и дизайна.

Группы оборудования кабинета. Проектирование и планирование развития кабинета. Лаборатория.

Оборудование для лабораторно-практических работ.

**Тема 15. Производственная практика обучающихся**

Особенности производственной практики в современных условиях.

Производственная практика как заключительный период практического профессионального обучения обучающихся.

Этапы учебного процесса на производственной практике.

Организация производственной практики обучающихся на предприятиях. Формы организации производственной практики.

Содержание периодов производственной практики.

**Модуль 4. Проектирование учебных занятий по предмету. Пути совершенствования индивидуальных методических систем**

**Тема 16. Проектирование учебных занятий по предмету.**

Перспективная подготовка преподавателя к занятиям по предмету. Проектирование учебного процесса и педагогической технологии в форме перспективно-тематического плана.

Характеристика основных компонентов и этапов процесса обучения, цели и задачи обучения. Таксономия дидактических целей.

Сущность и задачи перспективно-тематического планирования. Разновидности планов. Преимущества и недостатки централизованно разработанных планов.

Самостоятельное педагогическое проектирование.

Моделирование педагогической ситуации и содержания обучения. Конкретизация задач обучения, определение видов учебной деятельности.

Выбор организационных форм, методов и средств обучения и контроля.

Разработка методического сопровождения.

Корректировка перспективно-тематического плана по результатам проведения.

**Тема 17. Текущая работа преподавателя по подготовке к занятию.**

Поурочный план и конспект занятия как педагогические проекты.

Сущность и структура поурочного плана и конспекта занятия.

Этапы текущей работы преподавателя при подготовке планов. Конкретизация исходных условий по данным оперативной диагностики результатов обучения, формирование или уточнение целей и задач занятия.

Коррекция организационной формы и основного метода обучения по сравнению с ПТП.

Общая характеристика технологической деятельности педагога профессионального обучения.

Содержательный характер современного занятия.

Качество знаний, умений и навыков, методическое мастерство в организации занятия. Системный подход к оценке занятия.

Главные критерии оценки качества занятия.

**Тема 18. Текущая и перспективная подготовка мастера производственного обучения к занятию.**

Сущность, назначение и цели составления плана производственного обучения на месяц. Факторы отбора учебно-производственных работ. Расчет фонда учебного времени на производственную деятельность на месяц. Расчет норм времени на изготовление изделия для отдельного учащегося. Анализ мастером результатов предыдущих занятий и уточнение целей предстоящего занятия. Определение содержания занятия и его структуры. Разработка методики проведения элементов занятия, составление плана-конспекта. Особенности рассматриваемых педагогических проектов (план производственного обучения на месяц, план-конспект) в случае изучения оперативной, комплексной темы и при обучении учащихся на производстве.

Значение перспективного планирования для правильной организации учебно-производственного процесса (УПР). Сущность и задачи перспективно-тематического планирования. Разновидности планов. Алгоритм деятельности педагога по самостоятельной разработке ПТП. Требования к подбору учебно-производственных работ. Нормирование УПР и его назначение. Цели и задачи нормирования. Компоненты нормы. Техническая и ученическая нормы и порядок их расчета.

**Тема 19. Анализ занятий по теоретическому и производственному обучению как метод контроля качества учебного процесса и эффективности индивидуальных методических систем.**

Контролирующая и управляющая функции наблюдения и анализа занятий. Обеспечение единых требований и подходов педагогического коллектива к учебному процессу.

Воспитывающая и обучающая функции анализа занятий. Исследовательская функция.

Самоанализ, самоконтроль и самооценка в ходе наблюдений. Посещение занятий: открытые занятия и взаимопосещение.

Планы наблюдения и анализа занятий.

*Практическая подготовка: посещение и анализ учебного занятия.*

**Модуль 5. Конструирование организационных форм учебной деятельности обучающихся и выбор методов обучения**

**Тема 20. Технология проектирования учебного занятия по дисциплинам теоретического обучения.**

Проблема дидактической и методической структуры урока в методике профессионального обучения.

Построение методической подструктуры занятия теоретического обучения.

Конструирование технологической карты проведения лабораторных работ. Актуализация опорных знаний и способов деятельности обучающихся. Формирование новых понятий и способов деятельности. Применение сформированных знаний и умений на практике.

**Тема 21. Технология проектирования учебного занятия по практическому обучению. Учет и оценка качества результатов профессионального (производственного) обучения.**

Структура занятия производственного обучения. Организационный момент. Вводный инструктаж.

Распределение работ, документации, материалов, инструментов, приспособлений. Текущий инструктаж.

Заключительная часть занятия производственного обучения.

Содержание и виды учета производственного обучения.

Учет выполнения учебного плана.

Учет выполнения программы производственного обучения.  
Учет посещаемости обучающихся при обучении в учебной мастерской.  
Учет выполнения норм времени.  
Учет выполнения планов производственной деятельности.  
Учет успеваемости обучающихся.

### **Тема 22. Методика производственного обучения в учебных мастерских.**

Производственное обучение в учебных мастерских (учебных лабораториях, полигонах, учебных участках) как основа формирования профессионального мастерства в подготовке будущих специалистов.

Содержание вводного периода обучения.

Основные задачи обучения трудовым приемам и операциям.

Структура занятий производственного обучения при обучении трудовым приемам и операциям.

Дидактическая структура занятия производственного обучения. Дидактическая структура вводного инструктажа.

Упражнения в освоении трудовых операций, видов работ.

Методика текущего инструктирования.

Дидактическая структура занятия основного периода производственного обучения в учебных мастерских - освоение профессии.

Особенности производственного обучения в процессе выполнения обучающимися сложных учебно-производственных работ. Формирование самостоятельности обучающихся в выполнении элементов трудовой деятельности.

### **Модуль 6. Методика диагностики знаний и умений обучающихся в образовательных организациях системы СПО**

#### **Тема 23. Контроль качества учебного процесса в учебных заведениях системы СПО.**

Анализ систематизированных эмпирических сведений об учебном процессе как метод контроля его качества и эффективности индивидуальных методических систем.

Обобщение данных о качестве знаний, навыков и умений обучающихся. Дополнение их сведениями, полученными в ходе оперативной диагностики качества усвоения материала занятий.

Деятельностная оценка качества обучения. Целевые проверки знаний, навыков и умений обучающихся. Комплексный подход к оценке результатов обучения. Выявление корреляции между результатами обучения и применяемыми методическими системами.

Моделирование исходных условий изучения работы выпускников на предприятии. Обработка данных, полученных из различных источников: проверка достоверности сведений, обобщение и интерпретация результатов изучения.

Методические задачи проверки профессиональных знаний и умений. Структура процесса обучения. Контроль за ходом обучения. Виды контроля. Функции проверки – контролирующая, обучающая, воспитывающая. Методы устной проверки знаний и умений. Письменная проверка профессиональных знаний и умений.

#### **Тема 24. Контрольно-оценочный материал как средство контроля профессиональных знаний и умений.**

Понятие «контрольно-оценочный материал». Цель использования контрольно-оценочных материалов. Контрольно-оценочный материал как основное средство реализации функций контроля и оценки. Структура контрольно-оценочных материалов. Классификация контрольно-оценочных материалов.

Требования, предъявляемые к контрольно-оценочным материалам. Правила составления репродуктивных, стереотипных и творческих контрольно-оценочных материалов; правила составления уточняющих и восполняющих вопросов; правила составления тестовых заданий; правила составления формальных и ситуативных задач; правила составления упражнений.

## **Б1.О.05.06 ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Профессионально-педагогические технологии» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) Профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервиса, заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-5 семестрах: Педагогика профессионального образования, Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Психолого-педагогические технологии, Общая педагогика.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Методика профессионального обучения, Педагогический эксперимент в профессиональном образовании, практики: Педагогическая, Научно-исследовательская работа, Профессионально-квалификационная.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Профессионально-педагогические технологии» является подготовка бакалавра к работе педагогом профессионального обучения в профессиональных образовательных организациях. Дисциплина предназначена дать будущим педагогам профессионального обучения теоретическую и практическую подготовку в области теории и методики профессионально-педагогических технологий.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студента:

- целостного представления о системе профессионально-педагогических технологий;
- формирование системы знаний о содержании организационно-технологической и организационно-проектировочной деятельности будущего педагога профессиональной школы с использованием педагогических технологий и их элементов.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-4, ПК-7.

### **Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
6	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Введение. Общая характеристика педагогических технологий.**

Предпосылки развития педагогических технологий как феномена образовательного

процесса. Метод, методика, технология. Специфика применения технологического подхода в образовании. Назначение, свойства и структура современных педагогических технологий. Основные подходы классификации педагогических технологий. Развитие технологий обучения в современных российских и зарубежных исследованиях. Выбор технологий обучения

### **Тема 2. Модульно-компетентностная технология обучения.**

Предпосылки внедрения модульно-компетентностного подхода в образовании. Модульное обучение в профессиональной школе. Сущность технологии модульного обучения. Принципы и подходы к проектированию модульной программы. Этапы проектирования модульной программы.

### **Тема 3. Метод проектов как педагогическая технология.**

История развития метода проектов в российском образовании. Основная цель и идея современного метода проектов. Классификация признаки учебных проектов. Структура и содержание проектировочной деятельности обучаемых. Формы продуктов учебной проектировочной деятельности. Роль педагога в учебном проектировании. Управление деятельностью учащихся над учебным проектом: выделение аспектов оценки проделанной работы (результат проектирования, процесс проектирование, оформление и защита проекта). Виды презентаций учебных проектов. Критерии оценки продукта проектировочной деятельности учащихся. Условия применения метода проектов.

### **Тема 4. Игровые технологии.**

Сущность игровых технологий, их место и возможности в учебном процессе. Классификация игровых технологий. Психолого-педагогическое и научно-методическое обеспечение игровых технологий. Характеристика образовательных и воспитательных целей игры. Психолого-педагогические принципы проектирования игровой технологии: имитационное моделирование конкретных условий; игровое моделирование содержания и форм профессиональной деятельности; проблемность содержания; ролевое общение; диагностичность, рефлексия.

Основные этапы разработки и реализации игровой технологии. Выбор целей обучающей игры; разработка модели игры, выбор сюжета, конструирование игровой ситуации, определение сценария, ролей и средств игровой организации. Реализация игровой технологии: создание мотивационной сферы у участников игры, знакомство с правилами и требованиями игры; организация игрового цикла; формирование игровых мини-групп; выбор игровых органов подготовки; проверка, обсуждение и контроль.

Методическое обеспечение игры. Методика разработки и подготовки проведения игры. Рекомендации по использованию ТСО, дидактических материалов.

### **Тема 5. Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) как средство технологизации учебного процесса.**

Использование ИКТ в педагогическом взаимодействии. Интерактивные обучающие программы. Программы компьютерного тестирования. Режимы офф-лайн и он-лайн в использовании ИКТ. Использование мультимедиа технологии на учебном занятии (слайд-шоу, интерактивная доска, аудио и видео файлы). Возможности использования в учебном процессе стандартных программ из пакетов Windows, Microsoft Office, OpenOffice.org (PowerPoint, Movie Maker, Impress) и др. Использование в учебном процессе интернет-ресурсов. Возможности ИКТ в осуществлении связей с родителями обучающихся, с другими образовательными учреждениями, в организации методической поддержки практикантов.

### **Тема 6. Дистанционное обучение.**

Понятие «дистанционное обучение», предпосылки создания и перспективы развития дистанционных технологий обучения в образовательном пространстве России. Классификация видов, типов дистанционного обучения. Основы организации дистанционного обучения: общая характеристика элементов управления; характеристика элементов взаимодействия, характеристика типов и видов средств телекоммуникационных средств доставки учебной информации.

## **Тема 7. Технологии контроля и диагностики в профессионально-педагогическом процессе. Оценивание учебных достижений.**

Понятие контроля и диагностики в педагогическом процессе. Методы контроля и диагностики. Педагогическая диагностика личности и учебных возможностей обучающихся.

Виды и формы контроля. Технологические особенности проектирования и осуществления текущего, тематического и итогового контроля.

Технология тестирования учебных достижений. Понятие тестирования и теста. Основные области и задачи применения тестирования. Требования к педагогическим тестам. Принципы использования тестов. Формы тестовых заданий. Виды тестов. Тесты успеваемости. Тесты обученности. Тесты элементарных умений.

Традиционный подход к оцениванию учебных достижений. Инновационные подходы к оценке достижений обучающихся: дифференцированный, индивидуальный, личностно-ориентированный, технологический, диагностический. Оценка достижений в соответствии с уровнями усвоения учебного материала.

Типология оценочных шкал. Количественная шкала. Порядковая шкала. «Безоценочное» обучение. Технология рейтингового оценивания. Понятие о рейтинговой системе оценивания достижений учащихся. Использование многобалльных шкал в рейтинговом оценивании. Основные виды рейтинга, используемые в образовательном процессе: рейтинг по учебной дисциплине, совокупный рейтинг, заключительный рейтинг, интегральный рейтинг.

Портфолио как средство оценивания достижений обучающихся. Виды и функции портфолио. Основные разделы портфолио.

Использование ИКТ в технологиях контроля и диагностики. Компьютерное тестирование. Накопление результатов контроля и диагностики в электронном банке данных

## **Тема 9. Технологии анализа конкретных ситуаций (кейс-технология)**

Анализ конкретных ситуаций (case-study) как эффективный метод активизации учебно-познавательной деятельности обучаемых.

Характеристика видов ситуаций: Ситуация-проблема, Ситуация-оценка, Ситуация-иллюстрация, Ситуация-упреждение.

Педагогические требования к разработке CASE. Характеристика этапов по созданию нового кейса.

## **Б1.О.05.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Информационные технологии в профессионально-педагогической деятельности» является дисциплиной базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение по отраслям, направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках изученного курса «Технологии работы с информацией», «Проектная графика», «Ресторанный сервис».

Результаты изучения дисциплины являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Профессионально-педагогические технологии, Проектирование предприятий общественного питания.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью освоения дисциплины «Информационные технологии в профессионально-педагогической деятельности» является:

содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога через формирование целостного представления о роли информационных технологий в современной образовательной среде и педагогической деятельности на основе овладения их возможностями в решении педагогических задач и понимания рисков, связанных с их применением.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-2, ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-7.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
Зач. ед.	Часы									
6	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **1 раздел. Информационные технологии как процесс. Этапы развития.**

Содержание информационной технологии как составной части информатики. История, перспективы развития, цель и методы информационной технологии. Информационная технология как катализатор синтеза науки и технологии. Расширение понятия "технология" во второй половине XX века. Роль информационной технологии при решении задач административно-организационного управления.

##### **2 раздел. Общая классификация видов информационных технологий**

Информационная технология как основа всех современных интенсивных научноемких технологий. Реализация информационной технологии в промышленности, административном управлении, обучении и научных исследованиях: достижения и перспективы.

##### **3 раздел Модели информационных процессов**

Модели информационных процессов передачи, обработки, накопления данных. Общая характеристика функционально-временных стадий информационного процесса: сбор и регистрация информации, передача ее к месту обработки, машинное кодирование данных, хранение и поиск, вычислительная обработка, тиражирование информации, использование информации (принятие решений в автоматизированной системе организационного управления).

Структура базовой информационной технологии в управлении организационно-экономическими системами. Характеристика концептуального, логического и физического уровней базовой информационной технологии.

Методики моделирования и проектирования: функциональная, информационная и поведенческая (событийная) модели процессов и систем,

##### **4 раздел. Системный подход к решению функциональных задач и к организации информационных процессов**

Понятие о структурном системном анализе информационных систем и процессов..Инструмент имитационного моделирования .

Роль структуры управления в информационной системе организации. Понятие о структурных уровнях управления организацией: операционный (нижний), функциональный (тактический), стратегический уровни управления; типы информационных систем в зависимости от уровней управления и квалификации персонала.

Организация информационных процессов в системах административного управления. Классификация технологических процессов электронной обработки данных управленческой информации. Организация обслуживания вычислительных задач в многомашинной вычислительной системе: модель с применением методов теории массового обслуживания к простейшей задаче обработки потока требований.

### **5 раздел. Глобальная, базовая и конкретные информационные технологии**

Понятие о глобальной, базовой и конкретной информационных технологиях. Примеры глобальной, базовой и конкретной информационных технологий для конкретных организаций.

### **6 раздел. Особенности новых информационных технологий**

Модели, методы и средства реализации новой информационной технологии управленческой деятельности: автоматизированные банки данных, базы знаний, интерактивная машинная графика, мультимедиатехнологии, геоинформационные технологии, Internet-технологии, офисные технологии. Автоматизированные банки данных: классификация и структурные элементы баз данных, понятие об иерархической, сетевой и реляционной моделях данных.

Особенности новых информационных технологий в части их применения для решения задач анализа и реинжиниринга бизнес-процессов в промышленных корпорациях, а также процессов подготовки принятия решений в органах административного управления.

Искусственный интеллект и интеллектуальные системы: основные направления исследований, области применения и решаемые задачи. Экспертные системы: определение, структура и классификация. Интеллектуальный офис. Интеллектуальные здания, кварталы и города. Информационные технологии образования.

Информационные технологии в распределенных системах.

### **7 раздел. Понятие об объектно-ориентированных средах**

Visual Basic for Applications как средство для разработки приложений в среде MS Office. Понятие о функциональном и логическом программировании.

### **8 раздел. Технологии разработки программного обеспечения**

Методы проектирования программ: нисходящее, иерархическое, структурное и модульное, объектно-ориентированное.

Подходы к автоматизации проектирования программного обеспечения автоматизированных систем: элементный, подсистемный, объектный и модельный. Основные подходы к проектированию программного обеспечения систем управления предприятием и информационных систем их поддержки: структурный и процессный; их характеристика и области применения.

### **9 раздел Компьютеризация школьного образования**

Основные направления внедрения компьютерной техники в образовании:

использование компьютерной техники в качестве средства обучения, совершенствующего процесс преподавания, повышающего его качество и эффективность;

использование компьютерных технологий в качестве инструментов обучения, познания себя и действительности;

рассмотрение компьютера и других современных средств информационных технологий в качестве объектов изучения;

использование средств новых информационных технологий в качестве средства творческого развития обучаемого;

использование компьютерной техники в качестве средств автоматизации процессов контроля, коррекции, тестирования и психодиагностики;

организация коммуникаций на основе использования средств информационных технологий с целью передачи и приобретения педагогического опыта, методической и учебной литературы;

использование средств современных информационных технологий для организации интеллектуального досуга;

интенсификация и совершенствование управления учебным заведением и учебным процессом на основе использования системы современных информационных технологий

Возможности современной вычислительной техники в значительной степени адекватные организационно-педагогическим и методическим потребностям школьного образования:

вычислительные - быстрое и точное преобразование любых видов информации (числовой, текстовой, графической, звуковой и др.);

трансдьюсерные - способность компьютера к приему и выдаче информации в самой различной форме (при наличии соответствующих устройств);

комбинаторные - возможность запоминать, сохранять, структурировать, сортировать большие объемы информации, быстро находить необходимую информацию;

графические - представление результатов своей работы в четкой наглядной форме (текстовой, звуковой, в виде рисунков и пр.);

моделирующие - построение информационных моделей (в том числе и динамических) реальных объектов и явлений.

## **10 раздел. Основные структуры применения вычислительной техники в школьном образовании**

Обучающие программы, электронные учебники, контроль знаний.

## **11 раздел. Глобальная компьютерная сеть Интернет и ее использование в образовании**

Построение сетей, устройство Интернет. Привить практические навыки:

ввод и редактирование информации (текстовую, графическую), использоваться компьютерной телекоммуникационной технологией, обрабатывать получаемые количественные данные с помощью программ электронных таблиц, пользоваться базами данных, распечатывать информацию на принтере;

владение коммуникативными навыками при общении с программными продуктами;

умение самостоятельно интегрировать ранее полученные знания по разным учебным предметам для решения познавательных задач, содержащихся в телекоммуникационном проекте;

умение войти в сеть (электронную почту);

умение составить и отправить по сети письмо;

умение «перекачать» информацию из сети на жесткий или гибкий диск и наоборот, с жесткого или гибкого диска - в сеть;

структурить полученные письма в специальной директории;

работать в системах DOS и WINDOWS, пользуясь редакторами WORD разной модификации;

## **12 раздел. Тестовая система компьютерного контроля.**

Главные требования к такой системе. Оценка степени правильности. Учет времени. Требования к тестовым вопросам.

## **13 раздел. Гигиенические требования по использованию компьютеров в школе.**

Требования современного санитарного законодательства (СанПиН 2.2.2.542-96 «Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»). Безопасность для здоровья детей. Требования к помещению, освещенность, влажность, время проведенное за компьютером.

## **14 раздел Инновации и информационные технологии.**

Понятие инновации, инновационного процесса. Общее определение, история, понятие экономической инновации. Виды инноваций. По признаку содержания или

внутренней структуры выделяют **инновации** технические, экономические, организационные, управленческие и др.

### **15 раздел. Структура и принципы построения локальных вычислительных сетей.**

Структура и принципы построения ЛВС, базовые технологии локальных сетей, протоколы и стандарты, построение локальных сетей по стандартам физического и канального уровней; реализуемые службы, сервисы и протоколы, принципы обмена мультимедиа информацией в сетях ЭВМ.

### **16 раздел Современные технологии обработки информации в сетях электронно-вычислительных машин.**

Основные положения современных технологий, протоколов и стандартов передачи голоса через сети, базирующиеся на технологиях пакетной коммутации; современных технологий, протоколов и стандартов передачи потокового видео через сети, базирующиеся на технологиях пакетной коммутации; стандартов на терминалы мультимедиа.

### **17 раздел. Перспективы развития сетей ЭВМ**

Современные перспективы развития сетей.

## **Б1.О.06.01 ОСНОВЫ ОТРАСЛЕВОЙ ЭКОНОМИКИ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Основы отраслевой экономики» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Обязательной части модуля «Предметно-содержательный (по отраслям)» учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках получения общего или среднего профессионального образования или соответствующих дисциплин других направлений подготовки педагогического направления уровня бакалавриата, например, экономика образования, др.

Результаты изучения дисциплины «Основы отраслевой экономики» являются основой для изучения дисциплин последующего уровня обучения - 44.04.04 - уровня магистратуры, а также уровня бакалавриата - в части характеристики отрасли и программ практик.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** курса является формирование у студентов целостного представления о структуре хозяйства, важнейших отраслях и их значении для развития экономики страны и региона.

**Задачами** освоения дисциплины являются:

изучение основополагающих понятий дисциплины «основы отраслевой экономики», отраслей народного хозяйства страны, региона;

анализ организации производства на предприятиях производственной и непроизводственных отраслей экономики;

анализ организации производства на предприятиях сферы услуг; разобрать основы технологических процессов;

изучить назначение и содержание технологической документации, необходимой для ведения определенной деятельности, др.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-9, ОПК-7, ПК-6.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

ср	с	ме	Учебные занятия	з	у	т	о	н
----	---	----	-----------------	---	---	---	---	---

	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.								
	Трудоемк.															
	Зач. ед.	Часы														
7	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.							
Итого:	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.							

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Введение. Предмет, содержание и задачи курса.**

Понятие, сущность, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи. Основные термины и понятия курса. Современная экономика: стремительные изменения во внешнем окружении. Глобализация и интернационализация. Деятельность предприятия как проблемная область. Неопределенность как источник проблем в деятельности предприятий в условиях рынка. Основные понятия рыночной экономики. Роль государства в смешенной экономике.

#### **Тема 2. Отрасль в структуре экономики страны.**

Понятие. Отрасли. Традиционные отрасли экономики страны. Структурные сдвиги в экономики страны. Структурная политика. Инструменты структурной политики. Экономики общественного сектора, Обоснование роли государства в экономике. Рынок и государство, изъяны рынка и меры государственного вмешательства. Государственная собственность и государственные рынки. Изъяны государства. Границы частного и общественного секторов. Развитие общественного сектора и эффективность экономики. Измерения в области общественного сектора. Тенденции изменения общественных расходов. Альтернативные объяснения роста государственного сектора. Закон Вагнера. Модели общественных расходов. Общественный сектор переходной экономики. Общественные блага, их свойства. Внешние эффекты и их интернализация. Проблема безбилетника. Частное и общее равновесие в производстве общественных благ.

#### **Тема 3. Национальное хозяйство России: отраслевая и территориальная структура.**

Понятие национального хозяйства. Структура. Территориальные различия. Ресурсы (природно-климатические, демографические, финансовые, трудовые). Функции решений в методологии и организации процесса управления территориями (Федеральные округа, экономические районы. Кластерный подход формирования хозяйства страны. География отраслей. Принципы размещения предприятий отрасли. Производственная и непроизводственные сферы. Структурные сдвиги в экономики страны. Прогнозирование базовых условий социально-экономического развития. Экономический рост - изменение результатов функционирования экономики и использования ресурсов. Обобщающие показатели конечных результатов функционирования экономики Метод экстраполяции. Закон (формула) Оукена. Метод дефляции. Производственный метод. Распределительный метод. Метод конечного использования.

#### **Тема 4. Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.**

Место экономики страны в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Экспорт и импорт. Инновации в экономике. Программно-целевой подход в модернизации экономики страны. Научно-технический прогресс (НТП). Инновация - новые технологии, виды услуг, продукции, новые организационно-технические решения

производственного, административного, финансового и иного характера. Инновационная деятельность. Комплексная оценка предполагает определение экономического, социального и экологического эффекта. Индексный метод определения потребности в материально-технических ресурсах. Методы оптимизации в современных условиях (потребности в сырье, материалах и топливно-энергетических ресурсах).

#### **Тема 5. Особенности и проблемы формирования национального рынка.**

Прогнозирование социального развития. Трудовые ресурсы - это часть населения, которая в силу совокупности физических способностей, специальных знаний и опыта может участвовать в создании материальных благ или трудиться в сфере услуг. Экономически активное население. Безработица - социально-экономическое явление, которое выражается в том, что определенная часть трудоспособного населения не может реализовать свой трудовой потенциал. Анализ и прогнозирование трудовых ресурсов (2 направления). Прогнозные расчеты структуры населения (метод передвижки возрастов). Определение численности трудоспособного населения. Численность занятых в отраслях материального производства определяется исходя из прогнозного объема производства и прогнозного уровня производительности труда.

#### **Тема 6. Особенности и проблемы формирования регионального рынка.**

Особенности региональной политики и рынка. Понятие региональной политики и регионального рынка. Структура региональной политики. Экономические механизмы регионального развития и формирования региональных рынков. Природно-климатические и социально-экономические факторы развития региональных рынков.

#### **Тема 7. Предприятие (организация) основное звено экономики.**

Понятие предприятия, его миссия, цели, задачи и мотивы деятельности. Внешняя среда предприятия (социальная, правовая, государственная, политическая, технологическая, экономическая, ресурсная, экологическая). Предприятие как открытая система. Внутренняя и внешняя среда предприятия. Экономико-технологическая модель функционирования предприятия. Предприятие как единство технической, экономической, социальной и организационной систем, их характеристика. Основные и оборотные фонды. Основные фонды предприятий. Состав, структура и воспроизводственная характеристика. Классификация основных фондов народного хозяйства. Показатели эффективности использования финансовых ресурсов. Собственные и привлеченные финансовые ресурсы. Инвестиции. Трудовые ресурсы предприятия: понятия «рабочая сила», «трудовой потенциал», «трудовые ресурсы», «человеческие ресурсы», «кадры», «производственный персонал». Состав и структура производственного персонала предприятия. Формы организации производства: концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование, диверсификация (сущность, показатели уровня, эффективность). Производственный процесс, его состав, виды, принципы организации. Типы промышленного производства: единичное, серийное, массовое; их влияние на экономику и организацию производства. Классификация и принципы организации производства на предприятии. Организация производственного процесса во времени (понятие производственного цикла, продолжительность производственного цикла). Производственная структура предприятия и формирующие ее факторы, организация производственного процесса в пространстве. Характеристика основного, вспомогательного, обслуживающего, подсобного производств. Организационная структура управления предприятием. Прогнозирование и планирование финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Затраты предприятия: понятие, классификация, состав. Понятие затрат на производство и издержек производства. Классификация затрат на производство и реализацию продукции. Состав затрат, включаемых в себестоимость продукции в соответствии с нормативно-правовыми документами РФ. Виды материальных затрат, их группировка и методы оценки. Состав расходов на оплату труда, включаемых в себестоимость продукции. Социальные отчисления.

#### **Тема 8. Предпринимательство.** Субъектно-объектные отношения. Самозанятые в структуре экономики страны, в экономике региона (Ульяновская область). Вилы

предпринимательства. Особенности производственного предпринимательства. Алгоритм создания собственного дела. Государственная политика в области предпринимательства. Нормативно- правовое регулирование предпринимательства. Система государственной поддержки предпринимательской деятельности. Бизнес- планы. Риски. Управление риском и неопределенностью при принятии решений.

## **Б1.О.06.02 ПРИКЛАДНАЯ МАТЕМАТИКА (ПО ОТРАСЛЯМ)**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Прикладная математика (по отраслям)» относится к дисциплинам Предметно-содержательного модуля обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное образование, направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Математика» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплины Математические методы анализа предпочтений потребителей, будут полезными для прохождения практик и итоговой аттестации.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Прикладная математика (по отраслям)» является знакомство с математическим аппаратом, позволяющим строить математические модели в различных прикладных сферах, формирование у студентов математической культуры, критического мышления, раскрытие специфики математики как способа познания мира и языка описания реальных явлений и процессов.

**Задачами** освоения дисциплины является продолжение освоения принципов математического моделирования; знакомство с методами построения и анализа некоторых математических моделей конкретных процессов; формирование базовых навыков аналитической деятельности и соответствующих качеств мышления.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час			
	Трудоемк.	Часы							
1	2	72	2	6		58	зачет 6ч.		
2	2	72	2	6		58	зачет 6ч		
Итого:	4	144	4	12	-	116	12		

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Раздел 1. Элементы линейной алгебры.**

Определение матрицы. Виды матриц. Действия с матрицами. Элементарные преобразования матриц. Определение матрицы обратной данной матрице. Способы нахождения матрицы обратной данной матрице. Определение ранга матрицы и его вычисление.

Определители второго и третьего порядков: определения, вычисление. Определители  $n$ -го порядка. Свойства определителей. Миноры и алгебраические дополнения. Разложение определителя матрицы по элементам строки или столбца.

Системы линейных уравнений: основные определения. Элементарные преобразования систем линейных уравнений. Общее решение системы линейных уравнений. Частное решение системы линейных уравнений. Методы решения систем линейных уравнений: формулы Крамера, матричный способ.

## **Раздел 2. Элементы аналитической геометрии**

Прямоугольные координаты в пространстве. Векторы и их координаты. Линейные операции с векторами. Скалярное произведение векторов. Векторное произведение векторов. Смешанное произведение векторов. Свойства. Применение. Общее уравнение прямой. Уравнение прямой с угловым коэффициентом. Уравнение прямой в отрезках. Уравнение прямой, проходящей через две заданные точки. Уравнение прямой, проходящей через данную точку в заданном направлении. Угол между прямыми. Условие параллельности и перпендикулярности двух прямых. Расстояние от точки до прямой. Каноническое уравнение кривой. Уравнение линии. Окружность. Эллипс. Парабола. Гипербола. Приведение к каноническому виду общего уравнения кривой второго порядка. Преобразование системы координат: параллельный перенос, поворот. Преобразование уравнения кривой.

## **Краткое содержание курса (2 семестр)**

### **Раздел 3. Элементы дифференциального исчисления функций одной переменной**

Область определения и множество значений функции. Монотонность функции. Понятие предела. Замечательные пределы. Предел и непрерывность функции. Периодичность функции. График функции. Способы задания функции. Элементарные функции, их основные свойства, графики. Определение производной функции. Геометрический, механический и прикладной смысл производной. Таблица производных. Производные композиции, суперпозиции функций и обратных функций. Производная функций, заданных неявно и параметрически. Дифференциал функции и его геометрический смысл. Применение дифференциала в приближенных вычислениях. Определение производной и дифференциалов высших порядков. Теоремы о дифференцируемых функциях. Правило Лопитала. Монотонность и экстремумы функции. Точки перегиба и промежутки локальной выпуклости графика функции. Общая схема исследования функции с помощью производной. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции.

### **Раздел 4. Элементы интегрального исчисления функций одной переменной**

Первообразная и ее связь с неопределенным интегралом. Свойства неопределенного интеграла. Таблица интегралов. Приемы вычисления неопределенного интеграла: непосредственное интегрирование, подведение под знак дифференциала, интегрирование путем замены переменной, интегрирование по частям.

Определенный интеграл и его свойства. Интеграл с переменным верхним пределом. Формула Ньютона – Лейбница. Приложения определенного интеграла: вычисление площади плоской фигуры, вычисление длины дуги плоской кривой, вычисление объема тела вращения, вычисление поверхности тела вращения, вычисление статических моментов и моментов инерции, нахождение координат центра тяжести, вычисление работы и давления. Интегрирование неограниченных функций. Интегрирование по бесконечному промежутку. Признаки сходимости и расходимости несобственных интегралов.

### **Раздел 5. Элементы теории вероятностей и математической статистики**

Случайные события. Виды случайных событий. Операции над событиями. Классическое и статистическое определение вероятности. Геометрическая вероятность. Теорема сложения вероятностей несовместных событий. Условная вероятность. Теорема умножения вероятностей. Теорема сложения вероятностей совместных событий. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Формула Бернулли. Формула Пуассона.

Понятие дискретной случайной величины. Закон распределение вероятностей. Математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратичное отклонение, мода. Законы распределения дискретных случайных величин: биномиальное распределение, геометрическое распределение, гипергеометрическое распределение. Функция распределение вероятностей и плотность вероятности непрерывной случайной величины. Математическое ожидание и дисперсия, среднее квадратичное отклонение, мода и медиана. Законы распределения непрерывных случайных величин. Задачи математической статистики. Генеральная и выборочная совокупность. Виды выборок. Статистическое распределение выборки. Эмпирическая функция распределения. Полигон и гистограмма.

Статистические оценки параметров распределения. Точечные оценки. Выборочная средняя и выборочная дисперсия. Интервальные оценки. Точность и надежность оценки, доверительный интервал. Интервальные оценки математического ожидания и среднего квадратичного отклонения нормального распределения. Статистическая гипотеза. Нулевая и конкурирующая гипотезы. Ошибки первого и второго рода. Статистический критерий проверки нулевой гипотезы. Критическая область. Область принятия гипотезы. Сравнение выборочной средней с математическим ожиданием. Проверка гипотезы о распределении. Регрессионный анализ. Линейная регрессия.

## **Б1.О.06.03 ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ЭКСПЕРИМЕНТ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Педагогический эксперимент в профессиональном образовании» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) модуля «Предметно-содержательный (по отраслям)» учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервисов, заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-6 семестрах: Педагогика профессионального образования, Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Психологопедагогические технологии, Общая педагогика

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Методика профессионального обучения, Профессионально-педагогические технологии, практики: Педагогическая, Научно-исследовательская работа, Профессионально-квалификационная.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью освоения дисциплины «Педагогический эксперимент в профессиональном образовании» содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога профессиональной школы через формирование целостного представления об исследовательской экспериментальной работе и ее особенностях, овладении методами организации и проведения опытно-поисковой экспериментальной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования.

Дисциплина предназначена дать будущим педагогам профессионального обучения теоретическую и практическую подготовку в области теории, организации и проведения опытно-поисковой экспериментальной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования

Задачей освоения дисциплины является формирование у студента системы знаний о содержании, технологии организации и проведения опытно-поисковой экспериментальной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-4.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
6	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Теоретические основы педагогического эксперимента.**

Методология педагогических исследований.

Эксперимент - составная часть и основной метод педагогического исследования. Понятие «исследование» в педагогике; фундаментальные и прикладные исследования. Генезис понятий «эксперимент», «экспериментальная деятельность», «экспериментальная работа». История эксперимента как исследовательского метода. Субъекты экспериментальной работы. Виды эксперимента. Понятие о логике эксперимента. Цели современного образования и основные направления экспериментальной работы в условиях модернизации образования. Эксперимент - создание нового.

Педагогический эксперимент как составная часть инновационного процесса - современная тенденция в образовании.

**Тема 2. Сущность и структура педагогического эксперимента**

Смысл педагогического эксперимента. Механизмы и технологии формирования инновационного мышления. Цели и ведущие функции организации и проведения педагогического эксперимента. Педагогический эксперимент и его задачи: выяснение сравнительной эффективности применяемых в учебно-воспитательной деятельности технологий, методов, приемов, нового содержания и др.

Методы экспериментальной работы. Результаты естественных и искусственных условий эксперимента. Основные факторы, влияющие на результаты педагогической деятельности.

Виды педагогического эксперимента по целям: констатирующий, формирующий (обучающий), контролирующий и сравнительный (диагностирующий). Этапы эксперимента и содержание деятельности исследователя на каждом этапе: теоретическое осмысление проблемы; её изучение на практике, подготовка эксперимента, его проведение и обобщение результатов.

**Тема 3. Организация эксперимента в психолого-педагогических исследованиях.**

Этапы научно-исследовательской работы: формулирование темы; формулирование

цели и задач исследований; теоретические исследования; экспериментальные исследования; анализ и оформление научных исследований; внедрение результатов исследования.

Факторы актуальности и научной новизны исследования. Формулирование рабочей гипотезы исследования.

#### **Тема 4. Диагностика качества результатов педагогического эксперимента.**

Отслеживание процесса и результатов эксперимента.

Критерии оценки результатов экспериментальной деятельности.

Понятие об эмпирических методах исследования в педагогическом эксперименте, их своеобразие.

Метод анализа результатов деятельности.

Экспертное оценивание в эксперименте.

Назначение статистических методов. Процедуры использования статистических методов, требования к их применению.

Методы опытно-экспериментальной, исследовательской работы.

Эмпирические методы: изучение литературы (нормативные, инструктивно-методические документы), по теме эксперимента, педагогическое наблюдение, социологические опросы, анкетирование, тестирование, рейтинговая оценка, изучение и обобщение опыта.

Теоретические методы исследования: использование историков генетического метода, моделирования, различных мыслительных процедур: анализ, синтез, сравнение, абстрагирование и др.

Показатели эффективности опытно-экспериментальной, исследовательской работы: критерий результативности; критерий затрат времени, как интегративный показатель эффективности любого труда.

#### **Тема 5. Метрологическое обеспечение экспериментальных исследований**

Измерение, сущность измерения. Метрология как наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности.

Выбор средств измерений экспериментальных исследованиях.

Выбор статистического критерия. t- критерий Стьюдента, T-критерий Вилкоксона, ф-критерий Фишера и др. Интерпретация результатов. Основные виды изложения результатов исследования

Методы графической обработки результатов измерений.

#### **Тема 6. Планирование и организация педагогического эксперимента в образовательных организациях системы среднего профессионального образования.**

Подготовка и включение педагогического коллектива ОУ в экспериментальную деятельность. Технологические основы перевода ОУ в режим эксперимента.

Проблемный анализ, построение «проблемного поля»; выработка проектной идеи эксперимента и составление плана (программы) её реализации.

Сущность, задачи и основные направления опытно-экспериментальной работы в ОУ, организация её сопровождения.

Условия осуществления опытно-экспериментальной деятельности в образовательном учреждении.

Этапы подготовки и проведения эксперимента и содержание деятельности исследователя на каждом этапе эксперимента.

Программа подготовки эксперимента: обоснование темы, определение цели, объекта, предмета, гипотезы, задач эксперимента; выбор конкретных методик и методов исследования; разработка критериев оценки ожидаемых результатов; валидность исследования; прогнозирование положительных результатов, возможных потерь, негативных последствий, компенсаций этих потерь и последствий.

## **Б1.О.06.04 АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Актуальные вопросы профессионального обучения» (Б1.О.06.04) относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) Предметно-содержательного (по отраслям) модуля учебного плана (Б1.О.06) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервиса, заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-8 семестрах: Общая педагогика, Педагогика профессионального образования, Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Психолого-педагогические технологии, Педагогика профессионального образования, Методика профессионального обучения, Профессионально-педагогические технологии, Педагогический эксперимент в профессиональном образовании, Информационные технологии в профессионально-педагогической деятельности дисциплин.

Результаты изучения дисциплины являются основой для прохождения практик: педагогическая, преддипломная, научно-исследовательская работа, профессионально-квалификационная.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Актуальные вопросы профессионального обучения» является подготовка бакалавра к работе педагогом профессионального обучения в профессиональных образовательных организациях, осуществляющих подготовку квалифицированных специалистов и рабочих в области технологии и организации ресторанных бизнеса. Дисциплина предназначена дать будущим педагогам профессионального обучения теоретическую и практическую подготовку в области теории и методики профессионального обучения, а также сформировать профессионально-методические и технологические умения по конструированию образовательного процесса в профессиональных образовательных организациях.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студента:

- целостного представления о содержании организационно-технологической и организационно-проектировочной деятельности будущего педагога профессиональной школы с использованием педагогических технологий и их элементов.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ОПК-8, ПК-4, ПК-7.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
8	1	36	2	-	-	-	-	34	Защита курсовой работы	
Итого:	1	36	2	-	-	-	-	34	Защита	

									курсовой работы
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Актуальные вопросы профессионального обучения. Курсовая работа: требования, этапы работы, структура, оформление и защита.**

Основные направления современных исследований в теории и методике профессионального образования. Цели и задачи педагогического исследования. Обзор методов педагогических исследований методической направленности.

Курсовая работа как традиционная форма студенческой научно-исследовательской деятельности. Цель и задачи курсовой работы. Структура курсовой работы. Основные этапы педагогического исследования. Требования к исследовательской деятельности и ее результатам. Этапы работы. Требования к оформлению курсовой работы. Процедура защиты курсовой работы.

### **Б1.О.06.05 РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Ресторанный сервис» относится к дисциплинам обязательной части, Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-содержательного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Ресторанный сервис» является формирование у студентов представления о технике и технологии обслуживания.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-8.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации						
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час							
	Трудоемк.												
	Зач. ед.	Часы											
3	2	72	2	6	-	58	Зачет 6ч.						
Итого:	2	72	2	6	-	58	Зачет 6ч.						

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

Тема 1. Введение в дисциплину «Обслуживание потребителей общественного питания». Цель, задачи изучения дисциплины. Термины и определения, используемые в системе общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания

Тема 2. Ресторанный бизнес. Особенности развития. Концепции ресторанных бизнеса. Кейтеринг как форма обслуживания потребителей.

Тема 3. Общая характеристика процесса обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания.

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Меню, прейскурант блюд, карта вин. Назначение, характеристика. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов.

Тема 5. Торговые залы предприятий общественного питания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений. Современный интерьер торгового зала, требования к нему. Характеристика буфета при ресторане, помещения для нарезки хлеба, сервизной. Организация работы в моечной столовой посуды. Оборудование залов. Современные требования к мебели.

Тема 6. Столовая посуда и приборы. Столовое белье. Классификация, требования к посуде. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды. Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Характеристика деревянной и пластиковой посуды и приборов. Характеристика столового белья.

## **Б1.О.06.06 ПРОЕКТНАЯ ГРАФИКА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Проектная графика» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 модуля Предметно-содержательного (по отраслям) учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках общего (школьного) образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин: «Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Техническое оснащение организаций общественного питания».

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины является формирование у обучающихся совокупности теоретических знаний, профессиональных умений и навыков в области графики, обеспечивающих широту научно-технического кругозора, успешное познание смежных общетехнических и специальных дисциплин, квалифицированную самостоятельную профессиональную деятельность.

**Задачами** освоения дисциплины являются:

- знакомство с исторической ролью графики в развитии культуры и цивилизации человеческого общества и возможностями применения графики в деятельности человека;
- изучение способов и формирование у студентов навыков представления графической информации;
- получение представлений о методах проектирования геометрических образов на плоскостях проекций и о графических способах решения задач;

- знакомство с Государственными стандартами (ЕСКД), с основными видами и правилами выполнения и оформления графической документации.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-8.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
3	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Введение. Способы проецирования.** Предмет и задачи курса. Развитие начертательной геометрии и история её преподавания. Основные методы проецирования: центральное и параллельное проецирование и их свойства. Теорема о проецировании прямого угла. Метод Монжа.

#### **Проецирование точки, прямой линии и плоскости. Их взаимное расположение.**

**Метрические задачи.** Эпюор точки. Пространственная система координат. Четверти и октанты пространства. Конкурирующие точки. Оси проекций. Эпюор прямой. Положение прямой относительно плоскостей проекций; прямые общего и частного положения. Следы прямой. Взаимная принадлежность точки и прямой плоскости. Плоскости общего и частного положения. Взаимное положение двух плоскостей, прямой линии и плоскости. Определение расстояний от точки до точки, прямой, плоскости и поверхности вращения. Определение расстояний между двумя параллельными и скрещивающимися прямыми, двумя параллельными плоскостями. Определение величин углов между: двумя прямыми, прямой и плоскостью, двумя плоскостями. Определение истинного вида плоских фигур.

**Способы преобразования чертежа. Изображение многогранников.** Способ замены плоскостей проекций. Преобразование прямой общего положения в прямую частного положения (уровня и проецирующую). Преобразование плоскости общего положения в плоскость частного положения (уровня и проецирующую). Плоскопараллельное перемещение. Способ вращения. Способ совмещения. Вращение вокруг линий уровня. Чертежи призм и пирамид. Пересечение призм и пирамид плоскостью и прямой линией. Взаимное пересечение многогранников.

**Кривые линии и криволинейные поверхности.** Плоские и пространственные кривые. Винтовые линии (цилиндрические и конические). Поверхности линейчатые (развёртываемые и неразвёртываемые) и нелинейчатые. Поверхности вращения. Винтовые поверхности. Каркасные поверхности.

**Развертки многогранников и криволинейных поверхностей.** Общие приёмы развёртывания гранных поверхностей (призмы и пирамиды). Развёртывание цилиндрических, конических и сферических поверхностей.

**Пересечение поверхностей.** Построение сечений. Пересечение цилиндра, конуса, сферы, тора плоскостью и прямой линией. Построение линии пересечения двух

поверхностей. Способ секущих плоскостей. Способ сфер.

**Аксонометрические проекции.** Основные понятия и определения. Классификация аксонометрических изображений. Изометрические и диметрические проекции.

**Проекционное черчение. Виды. Сечения. Разрезы.** Построение третьего вида по двум заданным. Определение необходимого и достаточного количества видов. Выбор главного вида. Чертежи простых деталей. Нанесение размеров на чертеже предмета с учётом свойств его геометрической формы и возможности технологии изготовления. Последовательность выполнения чертежа предмета с учётом правил его компоновки на листе определённого формата. Виды местные и их назначение. Виды дополнительные и их назначение. Определение, назначение и образование сечений и разрезов. Типы сечений. Правила их выполнения. Графическое обозначение материала в сечениях. Моделирование формы по сечениям. Образование разрезов, определение, назначение. Классификация разрезов. Расположение и обозначение разрезов. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

**Разъемные и неразъемные соединения.** Виды разъемных и неразъемных соединений. Изображение и обозначение. Изображение и обозначение разъемных и неразъемных соединений на чертежах.

**Схемы. Строительные чертежи.** Основные понятия, виды и типы схем. Использование схем. Схемы кинематические. Условные обозначения на схемах. Особенности выполнения чертежей строительных конструкций. Приемы и способы изображения элементов строительных конструкций на чертеже. Построение планов и разрезов зданий и сооружений.

**Сборочные чертежи и чертежи общего вида.** Назначение сборочного чертежа. Выполнение сборочного чертежа по эскизам. Спецификация. Штриховка сечений смежных деталей. Размеры, условности и упрощения на сборочных чертежах. Общие сведения о чертежах общего вида. Чтение и деталирование чертежа общего вида. Рабочий чертёж детали. Требования к выполнению рабочего чертежа, его содержание.

**Программные средства проектной графики.** Виды компьютерной графики. Растроная графика. Векторная графика. Основные характеристики. Сфера использования. Геометрическое моделирование. Графические примитивы. Операции над графическими объектами. Моделирование пространственных объектов. Системы редактирования изображений. Системы создания изображений. Системы создания моделей геометрических объектов (двухмерные, трехмерные). Системы создания моделей изделий. Системы автоматизированного проектирования.

## **Б1.О.06.07 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части, Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-содержательного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-3 семестрах: Возрастная физиология и психофизиология, Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Ресторанный сервис, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика

## **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение практических навыков в области санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-8.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы						
4	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.
Итого:	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Предупредительный санитарно – эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанных и туристического бизнеса.**

Предмет и задачи гигиены и санитарии. Краткая характеристика разделов гигиены. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор. Контроль за выполнением санитарного законодательства.

Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству и благоустройству гостиничных предприятий.

Разработка генерального плана участка.

Рекомендуемые нормы к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений.

Гигиенические требования к обеспечению зданий системами вентиляции, освещения, отопления, водоснабжения, канализации и др. для гостиниц разных категорий

Строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству предприятий питания.

Гигиенические требования к земельному участку, функциональным группам помещений.

Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.

Определение при проектировании число мест в обеденном зале и число выпускаемых блюд в смену.

Рекомендуемые нормы к водоснабжению, канализации, теплоснабжению, вентиляции и др.

Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса.

## **Тема 2. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим средствам и легко подвергающиеся очистке и мытью.

Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды. Использование нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса и стекла.

Использование полимерных материалов для изготовления тары, непосредственно прикасающейся с продуктами,

Режим мытья столовой посуды, моющие средства. Дезинфекция столовой посуды и приборов маркированного кухонного инвентаря.

Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления вспомогательного производственного оборудования. Соответствие производственного оборудования и приборов к требованиям технической документации.

## **Тема 3. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов.**

Текущая уборка в производственных цехах и бытовых помещениях. Последовательность уборки жилых номеров в гостиницах. Обязанности горничных и уборщиц по обеспечению санитарного благополучия в гостиницах. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Средства дезинфекции. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

## **Тема 4. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов.** **Значение санитарно-ветеринарной экспертизы**

Роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций: брюшного тифа, паратифов А и В, сальмонеллеза, дизентерии, иерсинеоза, инфекционного гепатита А и др. Эпидемиология, диагностика и профилактика этих заболеваний. Общие принципы

Роль тщательного профилактики кишечных инфекций и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней. Виды пищевых отравлений. Микробные пищевые отравления; их характеристика. Возбудители токсико инфекций. Источники и факторы заражения человека возбудителями пищевых токсикоинфекций. Токсикозы. Золотистый стафилококк – патогенный штамм стафилококковой инфекции. Значение молочных и мясных продуктов, кондитерских изделий с кремом в распространении золотистого стафилококка. Клиническая картина при отравлении стафилококковой инфекцией и её профилактика.

Ботулизм. Характеристика возбудителя. Клиническая картина ботулизма, источник и факторы заражения, меры профилактики. Микотоксикозы, вызванные наличием в пищевых продуктах микотоксинов. Характеристика микотоксинов, их клиническое проявление. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами и их профилактика

Эрготизм, фузариотоксикозы. Их краткая характеристика и профилактика.

Немикробные пищевые отравления:

Отравление ядовитыми грибами. Характеристика съедобных и несъедобных грибов. Профилактика отравления ядовитыми грибами.

Роль неблагоприятных условий хранения (картофеля, томатов, рыб семейства скунбриевых и др.), а также недостаточной термической обработки (фасоль, горох и др.) в проявлении ядовитых свойств у «условноядовитых» пищевых продуктов.

Отравления, вызванные примесями химических веществ (цинк медь, красители и др.) ядохимикатами, используемыми в сельском хозяйстве для борьбы с сорняками и вредителями растений (пестициды).

### **Тема 5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.**

Гельминтозы и зоонозные инфекции.

Эпидемиологическая классификация характеристика.

Основные виды гельминтозов передающихся человеку через мясо животных, рыб, крабов. Роль гельминтозов, представляющих эпидемиологическую опасность при заражении ими персонала пищевых предприятий и гостиниц.

Роль мяса, молока, мясных и молочных продуктов и яиц в распространении зоонозных инфекций. Значение санитарно – эпидемиологической и санитарно-ветеринарной экспертизы мяса, молока, яиц и других пищевых продуктов в профилактике зоонозных инфекций.

### **Тема 6. Современные средства оценивания результатов санитарно-гигиенических мероприятий.**

Лабораторные методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.

Экспресс методы оценки качества санитарно-гигиенических мероприятий.

## **Б1.О.06.08 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ В СФЕРЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания» относится к дисциплинам обязательной части, Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-содержательного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-2 семестрах: Возрастная физиология и психофизиология, Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Ресторанный сервис, Ознакомительная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания» является формирование у студентов представления о стандартизации и сертификации в сфере обслуживания

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-8.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Поме р семе стия	Учебные занятия	Пром ежут очно й
---------------------------	-----------------	---------------------------

	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.								
	Трудоемк.															
	Зач. ед.	Часы														
3	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.							
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.							

### Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)

#### **Тема 1. Основные понятия, методы и принципы стандартизации**

История стандартизации в России. Основные понятия и цели стандартизации. Система стандартизации в РФ. Международные организации по стандартизации. Категории и виды стандартов. Методы стандартизации. Основные принципы стандартизации.

#### **Тема 2. Стандартизация в сфере услуг общественного питания**

Стандарты сферы услуг общественного питания. Стандарты терминов и определений. Стандарты на классификацию организаций общественного питания. Стандарты на общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

Стандарты, определяющие требования к персоналу предприятий общественного питания. Стандарты обслуживания. Внутренние стандарты предприятий.

#### **Тема 3. Общие сведения о метрологии в сфере услуг общественного питания.**

#### **Основы сертификации продукции и услуг общественного питания**

Историческое развитие, предмет и основные понятия метрологии. Государственная система обеспечения единства измерений. Историческое развитие, предмет и основные понятия метрологии. Метрологические службы РФ. Государственный метрологический контроль и надзор. Термины и определения. Основные цели и принципы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Обязательное подтверждение соответствия. Порядок проведения сертификации продукции и услуг

## **Б1.О.06.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Безопасность пищевых продуктов» относится к дисциплинам обязательной части, Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-содержательного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-3 семестрах: Возрастная физиология и психофизиология, Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Ресторанный сервис, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Безопасность пищевых продуктов» является формирование у студентов знания основ экспертизы, а также практические навыки

идентификации, сертификации и оценке качества продовольственных товаров на основе требований научно-технической документации.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- изучить классификацию и кодирование товаров, ассортимент и требования, предъявляемые к товарам;

- изучить потребительские свойства товаров и факторы, формирующие их;

- изучить показатели биологической безопасности;

- изучить цели и задачи товарной экспертизы

- изучить средства и методы товарной экспертизы;

- изучить характеристику сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки;

- изучить товароведение мяса и мясопродуктов;

- изучить товароведение молока и молочных продуктов;

- изучить товароведение кормов и кормовых добавок и биопрепаратов.

- изучить основы товароведение кондитерских товаров, а также меда;

- изучить основы товароведения пищевых жиров;

- изучить основы товароведения яиц и яичных товаров;

- изучить основы товароведения рыбы и рыбных товаров.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-8.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В Т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В Т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
	Трудоемк.	Часы							
5	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.
Итого:	4	144	4	-	-	12	-	119	Экзамен 9ч.

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Введение в дисциплину. Классификация и кодирование товаров.**

Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы. Принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Краткий исторический очерк развития товароведения и экспертизы. Цели, задачи классификации товаров. Фасетный и иерархический методы классификации товаров. Системы классификации товаров. Классификаторы.

**Тема 2. Ассортимент товаров. Качество товаров.**

Виды ассортимента. Основные показатели ассортимента. Цель и принципы формирования ассортимента товаров. Управление ассортиментом. Виды промышленных каталогов.

Показатели качества товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Оценка качества товаров. Градация, класс, сорт товаров. Брак товаров. Природный и товарный сортамент. Пересортица как способ качественной фальсификации. Дефект товаров.

**Тема 3. Товарная экспертиза. Техническое регулирование в Российской Федерации.** Цели и задачи товарной экспертизы. Объекты и субъекты экспертизы. Требования к экспертам. Средства и методы товарной экспертизы. Технический регламент. Стандартизация продукции. Категории стандартов. Сертификация продукции. Контроль качества продукции в РФ. Защита прав потребителей в РФ. Международное сотрудничество РФ в области технического регулирования.

**Тема 4. Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки.**

Характеристика сырья, поступающего на предприятия по производству мяса, птицы, молока, продуктов переработки

**Тема 5. Экспертиза товаров растительного происхождения.**

Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов. Свежие овощи. Свежие плоды. Основные зерновые товары. Строение зерна. Крупы. Мука.

**Тема 6. Экспертиза товаров животного происхождения.**

Молоко (состав и потребительские свойства молока, ассортимент молока). Сливки. Молочные консервы. Мороженое. Масло коровье. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия). Сыры.

Виды скота для убоя. Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Экспертиза качества мяса, разделка туш для розничной торговли. Субпродукты. Мясо птицы. Хранение мяса, субпродуктов и мяса птицы. Колбасные изделия. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины. Мясные консервы. Мясные полуфабрикаты. Мясные кулинарные изделия.

Оценка качества яиц. Растительные масла. Животные топленые жиры.

Состав рыбы (физические свойства рыбы и массовый состав рыбы). Химический состав мяса рыбы. Влияние холодильной обработки на качество рыбы (охлажденная, мороженая рыба). Соленые и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы. Икра.

## **Б1.В.01.01 АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Актуальные вопросы ресторанных сервисов» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Актуальные вопросы ресторанных сервисов» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области организации ресторанных сервисов

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-11, ПК-12.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	в т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
5	1	36	2	-	-	-	-	34	Защита курсовой работы	
Итого:	1	36	2	-	-	-	-	34	Защита курсовой работы	

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Актуальные вопросы организации ресторанных сервисов.**

Актуальные вопросы организации ресторанных сервисов.

**Б1.В.01.02 МИКРОБИОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Микробиология пищевых производств» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Возрастная физиология и психофизиология, Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Ресторанный сервис.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью изучения дисциплины «Микробиология пищевых производств» является формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, об их роли в общебиологических процессах и в технологии приготовления продуктов питания методом сбраживания. Роль микроорганизмов в порче продуктов питания и здоровье человека

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков по микробиологическому производству основных продуктов питания.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-10.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
2	2	72	2	-	-	6	-	58	Зачет 6ч.	
Итого:	2	72	2	-	-	6	-	58	Зачет 6ч.	

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Микробиология производства мяса.**

Пути и источники обсеменения мяса микроорганизмами. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов при созревании мяса. Виды порчи мяса. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, передающиеся через мясо. Микробиология мяса птицы

**Тема 2. Микробиология производства колбасных изделий.**

Источники обсеменения колбасных изделий микрофлорой. Изменение микрофлоры фарша при изготовлении вареных и полукопченых колбас Виды порчи колбас

**Тема 3Микробиология производства рыбы и рыбных продуктов.**

Микрофлора свежей рыбы. Изменение микрофлоры рыбы при хранении. Микробиология замороженной рыбы. Соленая, маринованная, копченая, консервированная рыба и приготовленная сухим посолом. Микробиология морепродуктов.

**Тема 4. Микробиология производства молока и молочных продуктов.**

Молоко как питательная среда для микроорганизмов. Обработка, хранение, переработка. Виды порчи молока. Микробиология кисло-молочных продуктов. Источники микрофлоры, технология приготовления кисло-молочных продуктов. Микробиология масла и сыра

**Тема 5. Микробиология производства плодов, овощей и зерновых продуктов.**

Классификация микроорганизмов плодов и овощей. Условия хранения. Микробиология квашеных и соленых плодов и овощей. Болезни плодов и овощей, вызываемые микроорганизмами. Микробиология зерна, крупы, муки, хлеба. Виды микробной порчи муки.

**Тема 6. Микробиология производства напитков.**

Микробиология пива, вина и безалкогольных напитков.

**Б1.В.01.03 ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Дезинфекция, дезинсекция, дератизация» является формирование у студентов представления о технике и технологии дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений предприятий общественного питания

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков по организации и проведению дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях общественного питания.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-10.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
5	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Раздел 1. Дезинфекция помещений предприятий общественного питания.**

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезсредств на патогенную микрофлору. Источники обсеменения внешней среды, сырья и продукции возбудителями инфекционных и инвазионных болезней. Дезинфицирующие средства и методы дезинфекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

##### **Раздел 2. Дезинсекция помещений предприятий общественного питания.**

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дезинсектицидных средств на патогенных беспозвоночных. Источники заражения внешней среды, сырья и продукции патогенными беспозвоночными. Дезинсектицидные средства и методы дезинсекции, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

##### **Раздел 3. Дератизация помещений предприятий общественного питания.**

Особенности и условия, определяющие эффективность действия дератизационных препаратов на патогенных грызунов. Источники заражения внешней среды, сырья и

продукции патогенными грызунами. Средства дератизации и методы дератизации, применяемые при обработке помещений предприятий общественного питания.

## **Б1.В.01.04 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного ( по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Проектная графика, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Актуальные вопросы ресторанных сервисов, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам проектирования предприятий общественного питания.

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- приобретение первичных практических навыков по проектированию предприятий общественного питания.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11, ПК-12.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
	Трудоемк.	Зач. ед.							
8	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.
Итого:	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Введение. Организация проектирования; цели, задачи**

Общие положения проектирования. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях. Роль инженера-технолога в повышении качества проектирования вновь строящихся и реконструируемых предприятий общественного питания.

Предмет и задачи дисциплины —Проектирование предприятий общественного питания», её содержание, связь с другими учебными дисциплинами

**Тема 2. Состав архитектурно-строительной документации, порядок согласования**

Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования (САПР). Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования

**Тема 3. Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий общественного питания.**

Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты). Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при здравицных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.

**Тема 4. Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО).**

Проектирование и принципы размещения заготовочных, додготовочных, предприятий общественного питания с полным производственным циклом. Состав, требования к выполнению ТЭО

**Тема 5. Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия.**

Принципы и сущность технологических расчетов при проектировании ПОП Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – додготовочных и заготовочных.

**Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Анализ планировочных решений различных типов предприятий питания (экспертиза проекта).**

Общие принципы планировочных решений предприятий додготовочных, заготовочных, специализированных цехов по выпуску полуфабрикатов, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения.

## **Б1.В.01.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-9, ПК-11, ПК-12.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.			
	Зач. ед.	Часы				Трудоемк.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
4	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет бч.
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет бч.

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Общественное питание в современных условиях.**

Основные направления развития общественного питания.

Направления научно-технического прогресса в общественном питании.

**Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.**

Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Классификация предприятий общественного питания.

Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

**Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.**

Источники снабжения и поставщики ПОП. Организация снабжения. Формы и службы доставки продуктов.

Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП.

Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.

**Тема 4. Оперативное планирование производства и технологическая документация.**

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная документация предприятий общественного питания.

**Тема 5. Организация производства.**

Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха.

Организация работы мясного цеха. Организация работы птицегольевого цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясорыбного цеха.

Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха.

Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.

Организация работы раздачи. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража.

#### **Тема 6. Основы организации труда.**

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.

Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.

Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждение. Определение численности работников на предприятии общественного питания.

### **Б1.В.01.06 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Техническое оснащение предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 семестре: Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, История, Технологии работы с информацией, Логика.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» является формирование у студентов профессиональных компетенций, связанных с теоретическими и практическими знаниями о конструкции, рабочих процессах, устройстве, принципах работы, общих характеристиках машин и оборудования для технического оснащения предприятий общественного питания, позволяющих творчески применять свои знания при последующем обучении и профессиональной деятельности.

#### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- изучение устройства, принципа работы машин, механизмов и оборудования, классификации оборудования, эксплуатируемых на предприятиях общественного питания; правила эффективной и безопасной эксплуатации.

- сформировать у студентов знания о конструкции машин и оборудования для предприятий общественного питания, о современных достижениях и перспективах развития новых конструкций, о роли и месте дисциплины при освоении основной профессиональной образовательной программы по специальности и в сфере профессиональной деятельности.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-9, ПК-10.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы						
2	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.
Итого:	4	144	4	12	-	-	-	119	Экзамен 9ч.

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем**

Тема 1. Введение. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Структура и классификация основных видов оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы развития общественного питания. Совершенствование технологического оборудования общественного питания. Направление научно-технического прогресса в отрасли (механизация и автоматизация производственных процессов; модернизация оборудования).

Тема 2. Общие сведения о машинах и механизмах. Требования, предъявляемые к оборудованию общественного питания. Материалы для изготовления машин и аппаратов, требования, предъявляемые к материалам. Определение основных размеров оборудования. Общие сведения о структуре машин, деталей и механизмов. Требования, предъявляемые к материалам. Детали машин. Основные понятия и устройство: оси и валы; зубчатые передачи; ременные передачи; червячные передачи; фрикционные передачи; муфты; опоры; соединение деталей; основные части и детали машин. Электроприводы. Универсальное оборудование для обработки сырья (универсальные приводы, УКМ).

Тема 3. Моечное и очистительное оборудование Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 4. Оборудование для обработки для обработки картофеля и овощей. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 5. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 6 Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов Правила безопасной эксплуатации.

Тема 7. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 8. Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Способы нагрева.

Тема 9 Варочное оборудование. Пароварочные шкафы. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Правила безопасной эксплуатации.

Тема 10. Универсальное и водогрейное оборудование. Общие правила безопасной эксплуатации электрического и газового теплового оборудования.

Тема 11. Оборудование для раздачи пищи. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование: механизированные линии и технологические автоматы.

Тема 12. Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.

Торговое холодильное оборудование: типы, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

## **Б1.В.01.07 ТЕХНОЛОГИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технологии рационального питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-3 семестрах: Техническое оснащение организаций общественного питания, Технологии рационального питания, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Безопасность пищевых продуктов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ресторанный сервис, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Технологии рационального питания» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области современных технологий рационального питания

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

-получение студентами систематизированных практических навыков приготовления функциональных продуктов питания.

### **Перечень осваиваемых компетенций: ПК-9.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая	Самостоятельная работа, час.		
		занятия, час.	занятия, час.	занятия, час.	занятия, час.	занятия, час.	занятия, час.		

	Зач. ед.	Часы							
4	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет бч.
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет бч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Введение. Понятие о рациональном питании. Основные принципы правильного питания.**

Введение. Понятие о рациональном питании. Основные принципы правильного питания.

#### **Тема 2. Понятие рационального питания. Нормы и принципы рационального питания**

Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Определение понятий рациональное, оптимальное питание. Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания: энергетические затраты основного обмена, формулы расчета величины основного обмена.

Методики составления рационов питания для различных возрастных категорий населения

#### **Тема 3. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.**

Лечебное питание: понятие, назначение и основные физиологические принципы его построения. Характеристика основных диет. Особенности составления суточного рационального меню для различных диет с учетом энергетической ценности. Назначение лечебно-профилактического питания и понятие о его рационах. Методика составления рациона питания для различных диет. Альтернативные виды питания. Экология и питание человека

#### **Тема 4. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов.**

Классификация основных методов оценки качества пищевого сырья и продуктов. Характеристика органолептического метода оценки качества

#### **Тема 5. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.**

Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Пищевая ценность белков. Белки животного, растительного и нетрадиционного происхождения. Азотистый баланс. Классификация жиров пищи. Жирные кислоты. Значение ненасыщенных жирных кислот в питании человека. Классификация витаминов. Краткая характеристика их функций. Классификация минеральных веществ (атомовитов) и физиологические функции основных макро- и микроэлементов

#### **Тема 6. Функциональные продукты питания.**

Функциональные продукты питания.

## **Б1.В.01.08 МАТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Математические методы анализа предпочтений потребителя» относится к дисциплинам Предметно-деятельностного модуля части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное образование), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Математика» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, дисциплины учебного плана: Прикладная математика (по отраслям).

Результаты изучения дисциплины являются теоретической и методологической основой для освоения дисциплины учебного плана Менеджмент в ресторанном сервисе, прохождения практик и итоговой аттестации.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Математические методы анализа предпочтений потребителей» является знакомство с математическим аппаратом, позволяющим строить модели ситуаций индивидуального и коллективного выбора.

**Задачами** освоения дисциплины является продолжение освоения принципов математического моделирования в социальной сфере; приобретение опыта построения и анализа математических моделей конкретных процессов; формирование базовых навыков аналитической деятельности и соответствующих качеств мышления.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. Практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. Практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
3	3	108	4	10	-	-	-	94	Экзамен 9ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	94	Экзамен 9ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **1. Отношение предпочтения и его свойства**

Отношения на множестве и их свойства. Отношения предпочтения фиксированного потребителя на заданном классе товаров и услуг. Аксиоматическое определение отношения предпочтения и отношения безразличия. Аксиомы транзитивности, непрерывности, ненасыщаемости и их интерпретация. Примеры лотерей. Условная вероятность, формула полной вероятности, среднее значение выигрыша и выбор рационального поведения в условиях лотереи. Парадоксы поведения (дилемма генерала и др.) Примеры модификации системы аксиом предпочтения в неклассических теориях полезности. Задание отношение предпочтения в классическом случае функцией полезности.

#### **2. Функции полезности в различных теориях полезности**

Определение функции многих переменных. Способы задания функции многих переменных. Область определения и множество значений функции 2-х переменных. Предел и непрерывность функции 2-х переменных. Частные производные функции многих переменных. Производная по направлению. Градиент. Полный дифференциал. Частные производные высших порядков. Свойства классической функции полезности для конечного набора товаров. Предельная полезность. Закон Госсена (закон убывания предельной полезности) и вогнутость функции полезности. Типичные виды функций полезности в классической теории, их поверхности безразличия. Неоклассическая функция Кобба-Дугласа. Случай пары товаров. Классификация пар товаров (взаимодополняемые,

взаимозамещаемые и др.) и свойства функции полезности. Примеры выбора вида функции полезности для двух/ трёх товаров, принципы задания коэффициентов функции полезности (регрессионный анализ). Достоинства и недостатки классических моделей.

Примеры неклассических теорий полезности.

### 3. Оптимизация полезности

Экстремум функции 2-х переменных. Необходимое и достаточное условие экстремума. Условный экстремум. Метод множителей Лагранжа отыскания условного экстремума. Наибольшее и наименьшее значение функции, заданной на ограниченном множестве.

Задачи оптимизации для непрерывных целевых функций нескольких переменных и их решение средствами математического анализа. Задачи выпуклого программирования. Случай функции двух, трёх переменных: графические методы решения задач оптимизации. Оптимизация потребительского выбора: бюджетное множество и линии уровня функции полезности (кривые безразличия). Условия касания бюджетной линии и кривой безразличия. Второй закон Госсена. Метод условных множителей Лагранжа. Условия Куна-Таккера. Решение задач оптимизации потребительского выбора на множестве из двух, трёх типов товаров при фиксированном доходе потребителя.

Смещение точки оптимума при изменении цен на товары. Эффект замены и эффект дохода. Метод Хикса (для случая пары товаров).

Примеры других постановок задачи оптимизации потребительского выбора (учёт динамики цен, учёт случайных факторов).

## **Б1.В.01.09 МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФОРИЕНТАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Методика организации профориентационной работы» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Предметно-деятельностного модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках предпрофильной подготовки школьного курса или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися: Возрастная физиология и психофизиология, Общая и социальная психология, Общая педагогика, Методика обучения и воспитания, Введение в профессионально-педагогическую деятельность, Педагогика профессионального образования, Психология профессионального образования.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик: Актуальные вопросы профессионального обучения, Методика профессионального обучения, Практика: производственная (педагогическая).

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Методика организации профориентационной работы» является содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога через формирование целостного представления о проектировании организационных форм, методов и средств, направленных на оказание помощи обучающимся в выборе профессии и планировании успешной карьеры.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-13.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
5	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Введение.** Цель и задачи изучения дисциплины, формы промежуточной аттестации по дисциплине, виды учебной и самостоятельной работы студентов.

#### **Тема 1. Теория профориентации.**

Сущность профессиональной ориентации как целенаправленной деятельности по подготовке молодежи к обоснованному выбору профессии в соответствии с личными склонностями, интересами, способностями и одновременно с общественными потребностями в кадрах определенных профессий и разного уровня квалификации. Профориентация как единство практики и междисциплинарной теории. История становления профориентации за рубежом и в России. Теория профориентации. Основные компоненты профессиональной ориентации.

#### **Тема 2. Методологические основы профориентации.**

Определение и историческое развитие системы профориентации. Методологические основы профессиональной ориентации: принципы профориентации. Организация профориентационной работы. Дифференцированный подход к проведению профориентационной работы с обучающимися. Критерии оценки эффективности профориентации.

Компоненты системы профориентационной работы: профессиональная информация; профессиональная диагностика; профессиональная консультация; профессиональный отбор; социально-профессиональная адаптация.

#### **Тема 3. Технологии организации профессиональной информации.**

Профинформация как процесс формирования целостного, многопланового представления у обучающихся об экономике и народном хозяйстве страны, региона, его отраслях, предприятиях, профессиях, сложившихся трудовых традициях, наличии общеобразовательных и профессиональных учебных заведений для овладения конкретным видом труда.

Формы и методы профинформации. Профессиограмма как средство профинформации: понятие, целевое назначение, виды, структура.

#### **Тема 4. Технологии организации профессиональной диагностики.**

Характеристика профессий и конкретные требования, предъявляемые к психологическим и физиологическим особенностям личности для успешного овладения профессией. Методика изучения обучающихся в целях профориентации (предварительная профдиагностика) как один из важнейших составных компонентов профориентации.

Методика диагностики личностных характеристик обучающихся (психофизиологических особенностей, интересов, способностей, темпераментных характеристик, мотивов, ценностей и др.).

Методика выявления ценностных ориентаций в структуре личности человека.

#### **Тема 5. Технологии организации профессиональной консультации.**

Профконсультация как система оказания действенной помощи в профессиональном самоопределении обучающихся. Этапы в профконсультационной работе и их содержание.

Этические принципы профконсультации.

**Тема 6. Технологии организации профессионального отбора (подбора).**

Профессиональный отбор (подбор) как специально организованный исследовательский процесс выявления и определения с помощью научно обоснованных методов степени психофизиологической и социально-психологической пригодности претендентов на обучение и работу по сложным ответственным профессиям.

Виды и методика проведения профотбора (подбора).

**Тема 7. Социально-профессиональная адаптация.**

Профессиональная адаптация как важнейший этап процесса профессионального самоопределения человека. Профессиональная адаптация как приспособление обучающихся к будущей профессии, к условиям профессионального труда. Профессиональная адаптация как своеобразный критерий эффективности профориентационной работы с молодежью. Задачи и виды профессиональной адаптации (психологическая, социальная).

**Тема 8. Портфолио как средство диагностики самоопределения обучающегося.**

Портфолио как способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений в определенный период обучения, как папка достижений обучающегося, как способ проявления себя в определенной профессиональной области.

**Тема 9. Психологическое сопровождение на этапе предпрофильной подготовки и профильного обучения.**

Понятие психологического сопровождения и поддержки, цель и задачи. Концепция предпрофильной подготовки и профильного обучения в современном образовании. Формы и методы психологического сопровождения на этапе выбора профессии. Элективные курсы, правила разработки и критерии оценки эффективности. Методы активизирующего профориентационного воздействия. Помощь самоопределяющемуся в адаптации к реальным социально-экономическим условиям рынка труда.

### **Б1.В.01.10 ПРИКЛАДНАЯ ФИЗИКА (ПО ОТРАСЛЯМ)**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Прикладная физика (по отраслям)» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «физики» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изучаемых обучающимися в 1 семестре: математика, логика и т.д.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик, а также выполнения курсовых работ и написания выпускной квалификационной работы.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью освоения дисциплины «Прикладная физика (по отраслям)» является повышение технической грамотности учащегося, а также подготовка бакалавра к работе учителем технологий и в общеобразовательной школе и преподаваний в училищах и техникумах. Дисциплина предназначена дать будущим учителям профессиональную (теоретическую и практическую) подготовку в области теории и методики обучения предмета технологии на различных ступенях общеобразовательной школы и профессионального обучения.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студента целостного представления об основных этапах становления современной методики преподавания технических дисциплин, об основных категориях, понятиях и методах, о роли и месте преподавания «Прикладная физика (по отраслям)» в профессиональной подготовке учителя технологии, сформировать готовность будущего учителя к эффективному преподаванию базового и профильных курсов по предмету и преподавания в профессиональном обучении.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В Т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.			В Т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.
	Трудоемк.	Зач. ед.				Зач.	Часы			
3	2	72	2	6	-	-	-	-	58	Зачет 6ч.
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	-	58	Зачет 6ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Раздел 1. Прикладная классическая механика.**

**Тема 1. Введение. История развития курса. СИ. Механика. История развития курса. Цели, задачи и актуальность. Современное состояние и перспективы развития. Общие вопросы.**

Физика как наука. Основные особенности физического метода исследования. Физика и научно-технический прогресс. Исторические личности и их вклад в науку: Исаак Ньютон, Галилео ГалILEЙ, Михаил Васильевич Ломоносов. Физические величины и их измерение. Системы единиц физических величин. Общие термины и определения. Кинематика. Динамика. Законы Ньютона. Преобразования Галелея. Вращательное движение твердого тела. Момент силы. Момент инерции. Основное уравнение динамики вращательного движения твердого тела около неподвижной оси. Моменты инерции симметричных тел. Теорема Гюйгенса - Штейнера. Момент импульса. Уравнение моментов. Закон сохранения момента импульса. Работа при вращении твердого тела. Кинетическая энергия твердого тела. Свободные оси вращения. Главные оси инерции. Равновесие твердого тела (статика). Условия равновесия твердого тела. Виды равновесия. Центр тяжести. Простые механизмы.

#### **Тема 2. Механика жидкостей и газов.**

Статика. Кинематика и динамика. Гидроаэростатика. Давление. Закон Паскаля. Гидростатическое давление. Сообщающиеся сосуды. Гидравлический пресс. Закон Архимеда, условия плавания тел. Течение идеальной жидкости. Линии и трубы тока. Уравнение неразрывности. Уравнение Бернулли. Водоструйный насос. Формула Торричелли. Реакция вытекающей струи. Течение вязкой жидкости. Внутреннее трение (вязкость). Коэффициент вязкости, его зависимость от температуры. Ламинарное и турбулентное течение, число Рейнольдса. Течение вязкой жидкости по трубам. Формула Пуазейля. Метод Пуазейля для определения коэффициента вязкости. Движение тел в жидкости и газе. Лобовое сопротивление и подъемная сила. Формула Стокса. Метод Стокса определения коэффициента вязкости.

## **Раздел 2 Электричество и термодинамика.**

### **Тема 3. Электростатика, электродинамика.**

Электростатика. Понятие об электрическом поле. Напряжённость электрического поля. Сложение электрических полей. Принцип суперпозиции. Объёмная и поверхностная плотность заряда. Силовые линии. Теорема Гаусса для вектора напряжённости электрического поля. Работа в электростатическом поле. Потенциал электростатического поля. Разность потенциалов. Поверхности равного потенциала. Связь между напряжённостью и потенциалом. Общая задача электростатики. Проводники во внешнем электрическом поле. Электроёмкость. Ёмкость простых конденсаторов. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Диэлектрики в электростатическом поле. Поляризация диэлектриков. Вектор поляризации. Напряжённость электрического поля внутри диэлектрика. Вектор электрического смещения. Магнитное взаимодействие токов. Закон Био-Савара-Лапласа. Поле движущегося заряда. Сила Лоренца. Закон Ампера

Магнетики. Намагничивание магнетика. Напряжённость магнитного поля. Виды магнетиков. Объяснение диамагнетизма и парамагнетизма. Ферромагнетики и их основные свойства. Постоянный электрический ток. Механизмы электропроводности. Законы постоянного тока. Закон Ома в интегральной и дифференциальной формах. Закон Джоуля-Ленца в интегральной и дифференциальной формах. Законы Кирхгофа для разветвлённых цепей. Переменный ток. Технические применения переменного тока. Электромагнитная индукция. Энергия магнитного поля. Циркуляция и ротор электростатического поля. Дивергенция и ротор магнитного поля. Вихревое электрическое поле. Вихревые токи. Ток смещения. Уравнения Максвелла в интегральной и дифференциальной форме. Излучение электромагнитных волн. Основы электромагнитной теории света. Плоская электромагнитная волна. Энергия и импульс электромагнитных волн. Вектор Пойнтинга.

Электрическое поле. Электрический ток. Магнитное поле. Движение заряженных частиц в магнитном и электрическом полях. Электромагнитная индукция.

Интерактивная форма: лекция — беседа.

### **Тема 4. Основы термодинамики.**

1-е начало термодинамики. Способы изменения внутренней энергии. Первое начало термодинамики. Функции состояния и функции процесса. Работа в термодинамике. Теплоемкость. Применение 1 начала термодинамики к идеальному газу. Изохорный процесс. Теплоемкость при постоянном объеме. Изобарный процесс. Теплоемкость при постоянном давлении, уравнение Майера. Физический смысл универсальной газовой постоянной. Изотермический процесс. Адиабатный процесс. Уравнение Пуассона. 2-е начало термодинамики. Обратимые и необратимые процессы. Циклы. Тепловые двигатели и холодильные машины. Цикл Карно и его КПД. Теорема Карно. Понятие об энтропии. Второе начало термодинамики.

## **Раздел 3. «Оптика. Физика атомного ядра и элементарных частиц.»**

Геометрическая оптика как предельный случай волновой оптики. Основные сведения из геометрической оптики, принципы Гюйгенса и Ферма. Законы отражения и преломления. Отражение и преломление на границе раздела сред. (Формулы Френеля) Полное отражение. Преломление на сферических поверхностях. Зеркала и тонкие линзы. Формула линзы. Оптическая сила линзы. Построение изображений в оптических приборах. Главные плоскости, фокусы системы линз.

Дифракция света. Принцип Гюйгенса-Френеля. Объяснение прямолинейного распространения света согласно волновой теории. Дифракционные явления Френеля. Зоны Френеля. Зонные пластики. Дифракция Фраунгофера от отверстия щели. Дифракционная решетка.

Интерференция света. Сложение световых волн. Принцип суперпозиции и его границы. Временная и пространственная когерентность. Методы осуществления интерференции световых волн. Полосы равной толщины и равного наклона. Многолучевая интерференция. Интерферометры и их применение. Просветление оптики.

Макроскопические и микроскопические неоднородности. Молекулярное рассеяние света и его свойство. Закон Релея. Цвет неба, зори и небесных светил. Рассеяние света крупными частицами (туманы, дымы и т.д.).

Атмосферное рефракция. Миражи. Мерцание. Радуга.

Скорость света. Фазовая и групповая скорости света. Эффект Доплера. Аберрация света. Опыт Физо по распространению света в движущейся среде. Опыты Майкельсона. Экспериментальные основы СТО. Эффект Вавилова-Черенкова и его применение.

Волновые свойства света. Квантовые свойства света. Геометрическая оптика. Фотометрия.

Энергия и импульс световых квантов. Фотоэффект. Виды фотоэффекта. Законы внешнего фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна. Эффект Комптона.

Гипотеза де-Бройля. Волны де-Бройля. Дифракция электронов и атомов. Соотношение неопределенностей Гейзенberга. Статистическое толкование волн де-Бройля.

Уравнения Шредингера - временное и стационарное. Движение свободной частицы.

Частица в одномерной потенциальной яме. Квантование энергии и импульса частицы. Туннельный эффект.

#### **Тема 6. Физика атомного ядра и элементарных частиц.**

Понятие об энергетических уровнях молекул. Спонтанное и вынужденное излучение. Лазеры.

Ядерные силы. Радиоактивность. Ядерные реакции.

### **Б1.В.01.11 ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ УСТАНОВКИ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Энергетические установки учреждений общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) Предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «физики» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изучаемых обучающимися в 1 семестре: Математика, Логика и т.д.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик, а также выполнения курсовых работ и написания выпускной квалификационной работы.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Энергетические установки учреждений общественного питания» является повышение технической грамотности учащегося, а также подготовка бакалавра к работе учителем технологии в общеобразовательной школе и преподавание технических дисциплин в техникумах и училищах. Дисциплина предназначена дать будущим учителям профессиональную (теоретическую и практическую) подготовку в области теории и методики обучения предмета технологии и других технических дисциплин на различных ступенях общеобразовательной школы и профессионального обучения.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студента целостного представления об основных этапах становления современной методики преподавания технических дисциплин, об основных категориях, понятиях и методах, о роли и месте преподавания «Энергетические установки учреждений общественного питания» в профессиональной подготовке учителя технологии и преподавания других технических

дисциплин, сформировать готовность будущего учителя к эффективному преподаванию базового и профильных курсов по предмету.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	Форма промежуточной аттестации				
2	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

Раздел 1. Основы энергетики.

Тема 1. Введение. История развития курса. Теоретические основы энергетики.

История развития курса. Цели, задачи и актуальность. Современное состояние и перспективы развития. Общие вопросы. Основные термины и определения, используемые в лекционном курсе. Схемы электрические. Основные законы. Электрические цепи постоянного тока. Электрические цепи переменного тока. Энергетические материалы. Источники тока.

Тема 2. Элементная база энергетических установок.

Простейшие электронные компоненты. Функциональные блоки. Микроконтроллеры. Интерактивная форма: лекция — беседа.

Раздел 2. Энергетические установки учреждений общественного питания

Тема 3. Энергетические установки.

Тепловые энергетические установки. Холодильные энергетические установки. Распределительные энергетические установки. Освещение и его энергетическое обеспечение. Климат контроль и и его энергетическое обеспечение.

### **Б1.В.01.12 ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Электрооборудование на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули) Предметно-деятельностного (по отраслям) модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «физики» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изучаемых обучающимися в 1 семестре: Математика, Логика и т.д.

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практик, а также выполнения курсовых работ и написания выпускной квалификационной работы.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Электрооборудование на предприятиях общественного питания» является повышение технической грамотности учащегося, а также подготовка бакалавра к работе учителем технологии в общеобразовательной школе и преподавание технических дисциплин в техникумах и училищах. Дисциплина предназначена дать будущим учителям профессиональную (теоретическую и практическую) подготовку в области теории и методики обучения предмета технологии и других технических дисциплин на различных ступенях общеобразовательной школы и профессионального обучения.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студента целостного представления об основных этапах становления современной методики преподавания технических дисциплин, об основных категориях, понятиях и методах, о роли и месте преподавания «Электрооборудование на предприятиях общественного питания» в профессиональной подготовке учителя технологии и преподавания других технических дисциплин, сформировать готовность будущего учителя к эффективному преподаванию базового и профильных курсов по предмету.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
5	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

Раздел 1. Основы электротехники.

Тема 1. Введение. История развития курса. Теоретические основы по электротехнике.

История развития курса. Цели, задачи и актуальность. Современное состояние и перспективы развития. Общие вопросы. Основные термины и определения, используемые в лекционном курсе. Схемы электрические. Основные законы. Электрические цепи постоянного тока. Электрические цепи переменного тока. Электротехнические материалы. Источники тока.

Тема 2. Элементная база электрооборудования.

Простейшие электронные компоненты. Функциональные блоки. Микроконтроллеры. Раздел 2 Оборудование общественного питания.

Тема 3. Электрооборудование.

Плиты электрические и индукционные. Жарочные шкафы. Пароконвектоматы. Электросковороды. Котлы электрические. Кипятильники. Фритюрницы. Чебуречницы.

Рисоварки. Электротрили. Вафельницы. Аппараты для хотдогов и пончиков. Ветрины. Столы и шкафы тепловые. Подогревающие лампы и тепловые поверхности. Морозильное оборудование. Электромеханические устройства.

## **Б1.В.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) модуля углубленной профессиональной подготовки учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-6 семестрах: Техническое оснащение организаций общественного питания, Технологии рационального питания, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Безопасность пищевых продуктов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ресторанный сервис,

Результаты изучения дисциплины являются основой для прохождения всех видов практик: Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью изучения дисциплины «Технология приготовления холодной кулинарной продукции» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

-получение студентами систематизированных практических навыков приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Перечень осваиваемых компетенций: ПК-9, ПК-10.

### **Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия								Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
7	4	144	-	-	-	12	-	123	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	-	-	-	12	-	123	Экзамен 9ч.	

## **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

### **Тема 1. Канапе.**

Ассортимент канапе. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе. Санитарные требования к приготовлению различных типов канапе Технология приготовления канапе. Сервировка, оформление, способы и температура отпуска канапе. Сроки реализации и хранения канапе

### **Тема 2. Легкие холодные закуски.**

Ассортимент легких холодных закусок. Сочетаемость продуктов при приготовлении легких холодных закусок. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Нормы отходов и потерь при приготовлении легких холодных закусок. Органолептическая оценка качества легких холодных закусок. Санитарные требования при приготовлении разных типов легких закусок. Технология приготовления легких холодных закусок. Оформление, сроки реализации, способы и температура отпуска легких холодных закусок. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения холодных закусок.

### **Тема 3. Сложные холодные закуски.**

Ассортимент сложных холодных закусок. Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных закусок. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Нормы отходов и потерь при приготовлении сложных холодных закусок. Органолептическая оценка качества сложных холодных закусок. Санитарные требования при приготовлении разных типов сложных закусок. Технология приготовления сложных холодных закусок. Оформление, сроки реализации, способы и температура отпуска сложных холодных закусок. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения холодных закусок.

### **Тема 4. Сложные холодные блюда из рыбы.**

Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы. Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из рыбы. Санитарные требования к приготовлению сложных холодных блюд из рыбы. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Оценка степени готовности сложных холодных блюд из рыбы. Санитарные требования приготовлению сложных холодных блюд из рыбы. Классификация технологического оборудования производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Техника безопасности при работе с ним. Способы приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Сервировка, оформление, способы и температура отпуска сложных холодных блюд из рыбы. Приготовление украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов.

### **Тема 5. Сложные холодные блюда из мяса.**

Подготовка продуктов, определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из мяса. Оценка степени готовности. Санитарные правила приготовления сложных холодных мясных блюд. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Техника безопасности при работе с ним. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из мяса из различных продуктов. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Техника безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных блюд из мяса. Условия приготовления и хранения сложных холодных

блюд из мяса. Контроль качества приготовления и хранения сложных холодных блюд из мяса.

#### **Тема 6. Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

Подготовка продуктов, определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы. Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из мяса и птицы. Оценка степени готовности. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Техника безопасности при работе с ними. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы. Способы приготовления сложных холодных блюд из птицы. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из птицы из различных продуктов. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Техника безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных блюд из птицы. Условия приготовления и хранения сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества приготовления и хранения сложных холодных блюд из птицы.

#### **Тема 7. Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов.**

Классификация и ассортимент сложных холодных соусов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования к качеству сложных холодных соусов. Санитарные правила приготовления сложных холодных соусов. Вкусовые добавки и варианты их использования для приготовления сложных холодных соусов. Составление соусной композиции сложных холодных соусов. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов. Техника безопасности при работе с ним. Технология приготовления сложных холодных соусов. Оформление тарелок и блюд сложными и холодными соусами. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Сроки реализации и хранения сложных холодных соусов. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных соусов.

#### **Тема 8. Способы оформления сложными холодными соусами.**

Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Способы оформления сложными холодными соусами. Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов.

### **Б1.В.02.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) модуля углубленной профессиональной подготовки учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-6 семестрах: Техническое оснащение организаций общественного питания, Технологии рационального питания, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Безопасность пищевых продуктов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ресторанный сервис, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Технология приготовления горячей кулинарной продукции» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

-получение студентами систематизированных практических навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-9, ПК-10.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
7	4	144	-	-	-	12	-	123	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	-	-	-	12	-	123	Экзамен 9ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. Организация и технология приготовления сложных супов.**

Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. Технологический процесс приготовления супов. Организация процесса приготовления супов и соусов. Технологическое оборудование супового и соусного отделения.

##### **Тема 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.**

Технологический процесс приготовления соусов.

##### **Тема 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**

Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. Технологическое оборудование овощного цеха.

##### **Тема 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.**

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. Технологическое оборудование рыбного отделения.

##### **Тема 5. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.**

Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Технологическое оборудование мясного отделения.

##### **Тема 6. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.**

Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

## **Б1.В.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) модуля углубленной профессиональной подготовки учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-6 семестрах: Техническое оснащение организаций общественного питания, Технологии рационального питания, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания, Безопасность пищевых продуктов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ресторанный сервис, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- получение студентами систематизированных практических навыков приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий.

### **Перечень осваиваемых компетенций: ПК-9, ПК-10.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
8	4	144	-	-	-	12	-	123	Экзамен 9ч.	
Итого:	4	144	-	-	-	12	-	123	Экзамен 9ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

ТЕМА 1. Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.

**ТЕМА 2.** Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания.

**ТЕМА 3.** Оснащение рабочих мест для разделки теста. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.

**ТЕМА 4.** Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста.

**ТЕМА 5.** Классификация отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отечественных полуфабрикатов.

**ТЕМА 6.** Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отечественных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов.

## **Б1.В.ДВ.01.01**

## **РЕКЛАМНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Рекламные технологии в ресторанном бизнесе» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Психологические основы самоменеджмента, Основы отраслевой экономики, Деятельность профессиональной образовательной организации, Ресторанный сервис, Рекламные технологии в ресторанном бизнесе, Продвижение товаров и услуг в ресторанном бизнесе, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика, Преддипломная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Рекламные технологии в ресторанном бизнесе» является формирование у студентов необходимых теоретических и прикладных знаний, практических умений и навыков управления рекламным процессом и принятия эффективных рекламных решений в профессиональной деятельности, в том числе по планированию и разработке рекламных мероприятий в организациях общепита.

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11, ПК-12.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

р с е м		Учебные занятия	оконч о й
------------------	--	-----------------	-----------------

	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.								
	Трудоемк.															
	Зач. ед.	Часы														
9	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.							
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.							

### Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)

#### **Раздел 1. Методологические основы рекламной деятельности.**

##### **Тема 1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины. Цели и задачи рекламной деятельности.**

Реклама в системе маркетинга. Реклама и теория коммуникаций. Основные средства маркетинговых коммуникаций. Основные характеристики рекламы. Функции, задачи и классификация рекламы. История рекламы.

##### **Тема2.История рекламы и особенности современного рынка рекламы.**

История рекламного дела в России и за рубежом. Этапы развития рекламы. Реклама в древнем мире, в средние века и период расцвета капитализма. Развитие рекламы в России. Особенности современного этапа развития рекламы. Мировой рынок рекламы. Особенности российского рынка рекламы. Роль и значение рекламы в современных условиях.

##### **Раздел 2. Регулирование рекламной деятельности.**

##### **Тема 3. Субъекты рекламной деятельности**

Субъекты рекламной деятельности: понятие, виды (рекламодатели, рекламопроизводители, рекламораспространители, рекламополучатели -потребители рекламы), их характеристика. Рекламные агентства как самостоятельные юридические лица. Виды рекламных агентств в зависимости от особенностей их деятельности. Рекламные службы на предприятиях. Рекламные агенты: требования к ним. Рекламная коммуникативная система: понятие и назначение.

##### **Тема 4. Правовое регулирование рекламной деятельности.**

Государственное регулирование рекламной деятельности в России: документы, определяющие основные положения и правила рекламной деятельности и государственные организации, контролирующие исполнение принятых документов. Федеральный закон РФ «О рекламе»: структура. Основные нормы правового регулирования рекламной деятельности на рынке товаров (услуг). Обязательные требования к рекламе, регламентируемые федеральным законом. Специфичные требования к рекламе отдельных товаров. Ответственность участников рекламного процесса за ненадлежащую рекламу. Кодекс рекламной деятельности Международной торговой палаты. (Кодекс МТП).

##### **Тема 5. Требования к рекламе.**

Рекламное сообщение: понятие, назначение, требования: добросовестность, правдивость, конкретность, целенаправленность, гуманность, компетентность и др. Разработка рекламного сообщения. Социальные аспекты регулирования рекламной деятельности.

##### **Раздел 3. Средства рекламы.**

##### **Тема 6. Классификация средств рекламы. Печатные средства массовой информации.**

Средства рекламы: понятие, назначение, классификация. Печатные СМИ: понятие, виды. Газеты и журналы: их использование для распространения рекламы. Преимущества и недостатки рекламы в газетах и журналах.

## **Тема 7. Электронные средства массовой информации**

Электронные средства массовой информации: понятие, назначение, виды. Реклама на телевидении: понятие, виды. Использование телеэфира для распространения рекламы. Особенности телевизионной рекламы, ее преимущества и недостатки. Аудиореклама: понятие, виды. Использование радиовещания в рекламных целях. Преимущества и недостатки радиовещания. Интернет – реклама: особенности использования.

## **Тема 8. Средства почтовой рекламы**

Средства почтовой рекламы: понятие, назначение. Преимущества и недостатки. Особенности прямой почтовой рекламы. Используемые носители.

## **Тема 9. Средства наружной рекламы.**

Средства наружной рекламы: понятие, виды, классификация. Наружная реклама. Классификация. Преимущества и недостатки наружной рекламы. Типы наружных рекламных сооружений. Реклама на транспорте. Преимущества и недостатки.

## **Тема 10. Вспомогательные средства рекламы**

Вспомогательные средства рекламы: понятие, назначение, виды. Рекламные сувениры, реклама в кино и др.

## **Раздел 4. Планирование и оценка эффективности рекламной деятельности.**

### **Тема 11. Планирование рекламных кампаний**

Планирование рекламных акций и кампаний: понятие, назначение, их характеристика. Выбор средств распространения рекламы.

### **Тема 12. Оценка эффективности рекламы**

Эффективность рекламы: понятие. Коммуникативная и экономическая эффективность рекламы. Тестирование рекламных акций и рекламных кампаний: основные методы, факторы, влияющие на выбор метода тестирования.

## **Б1.В.ДВ.01.02 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Продвижение товаров и услуг в ресторанном бизнесе» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Психологические основы самоменеджмента, Основы отраслевой экономики, Деятельность профессиональной образовательной организации, Ресторанный сервис, Рекламные технологии в ресторанном бизнесе, Продвижение товаров и услуг в ресторанном бизнесе, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика, Преддипломная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Продвижение товаров и услуг в ресторанном бизнесе» является формирование у студентов необходимых теоретических и прикладных знаний, практических умений и навыков управления рекламным процессом и принятия эффективных рекламных решений в профессиональной деятельности, в том числе по планированию и разработке рекламных мероприятий в организациях общепита.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-11, ПК-12.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
9	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	88	Зачет 6ч.	

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Раздел 1. Понятие продвижения, особенности продвижения в отраслях.**

##### **Тема 1. Роль и место продвижения товаров и услуг в маркетинговой деятельности организации.**

Роль позиционирования в процессе продвижения. Процесс маркетинговых коммуникаций.

Классификация маркетинговых коммуникаций. Современный подход к маркетинговым коммуникациям (инструментам продвижения). Виды и типы рекламоносителей. Практические рекомендации по формированию стратегии продвижения.

##### **Тема 2. Особенности продвижения услуг.**

Услуги и их классификация. Модели маркетинга услуг и их роль в продвижении услуг. Особенности услуг. Конкурентные преимущества и ценности в сфере услуг. Наиболее эффективные инструменты продвижения в сфере услуг.

##### **Тема 3. Особенности продвижения на промышленном рынке.**

Промышленный маркетинг и его особенности. Особенности конкурентной борьбы на промышленном рынке. Потребитель на промышленном рынке. Особенности коммуникаций и продвижения на промышленном рынке. Наиболее эффективные методы продвижения на промышленных рынках.

##### **Раздел 2. Современные инструменты продвижения товаров и услуг.**

##### **Тема 4. Малобюджетные способы продвижения товаров и услуг.**

Сущность и причины малобюджетного продвижения. Способы малобюджетного продвижения. Информационные потоки и заменители денег. Недостатки малобюджетного продвижения.

##### **Тема 5. Мобильный маркетинг.**

Преимущества и ограничения мобильного маркетинга. Инструменты и вид мобильного маркетинга. Технологическое обеспечение мобильного маркетинга и его задачи. Характеристика потребителей при мобильном продвижении. Оценка эффективности мобильного маркетинга.

##### **Тема 6. Продвижение посредством сети INTERNET.**

Значение Интернет-маркетинга для современных компаний. Бизнес-модели в Интернете. Коммуникационная политика в Интернете. Сайт компании. Особенности

разработки сайта. Способы привлечения внимания потребителей к сайту. Тип продвижения в сети Интернет. Ограничения Интернет-методов. Эффективность Интернет-маркетинга.

**Тема 7. Нестандартные методы продвижения товаров и услуг.**

Причины снижения эффективности традиционных методов продвижения. Понятие и методика латерального маркетинга. Сущность, формы и метод вирусного продвижения. Сенсорный брендинг как вид нестандартного продвижения.

**Раздел 3. Планирование и организация процесса продвижения.**

**Тема 8. Организация и управление процессом продвижения товаров и услуг.**

**Бюджет.** Процесс управления продвижением и его этапы. Выбор и обоснование маркетинговых коммуникаций. Разработка плана-программы продвижения. Бюджетирование деятельности по продвижению.

**Тема 9. Оценка эффективности продвижения товаров и услуг.**

Сущность и роль оценки эффективности маркетинговых коммуникаций. Показатели эффективности мероприятий по продвижению.

## **Б1.В.ДВ.02.01                    СОЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Социальные виды общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Проблемы развития предприятий общественного питания, Перспективы развития предприятий общественного питания, История ресторанных сервисов, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Социальные виды общественного питания» является обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации ресторанных сервисов.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая	Самостоятельная работа, час.		
		занятия	занятия	занятия	занятия	занятия	занятия		

	Зач. ед.	Часы							
9	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания.**

Характеристика организационных структур предприятий социальных видов общественного питания. Вспомогательные службы общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). Организация складского хозяйства. Хранение и отпуск товара на производство. Эффективность функционирования вспомогательных служб.

#### **Тема 2. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания.**

Организация продовольственного снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного снабжения; технологический процесс организации продовольственного снабжения. Контроль качества продукции общественного питания.

#### **Тема 3. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания.**

Организация работы вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания: заготовочных и доготовочных цехов (холодный, горячий). Организация работы вспомогательных производственных подразделений (моечная столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, буфет, раздаточная). Производственный персонал предприятий питания. Классификация организационных форм реализации услуг питания.

#### **Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания.**

Организация производственной деятельности на предприятиях социальных видов общественного питания. Основы планирования производственной деятельности. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: Требования к производственному персоналу. Оценка эффективности производственной деятельности.

#### **Тема 5. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания.**

Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания. Виды обслуживания. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации услуг социальных видов общественного питания. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

#### **Тема 6. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций, в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях**

Организация обслуживания работников предприятий организаций. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации питания. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

Организация обслуживания в детских, медицинских образовательных и социальных учреждениях. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации социального питания в детских, медицинских образовательных и социальных учреждениях. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

**Б1.В.ДВ.02.02****АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ВИДЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Альтернативные виды общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Проблемы развития предприятий общественного питания, Перспективы развития предприятий общественного питания, История ресторанных сервисов, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

является обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации ресторанных сервисов.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Лекции, час.	Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации		
	Всего			Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.			
	Трудоемк.	Часы									
9	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.		
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.		

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)****Тема 1. Организационная структура предприятий альтернативных видов общественного питания.**

Характеристика организационных структур предприятий альтернативных видов общественного питания. Вспомогательные службы общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). Организация складского хозяйства. Хранение и отпуск товара на производство. Эффективность функционирования вспомогательных служб.

## **Тема 2. Снабжение предприятий альтернативных видов общественного питания.**

Организация продовольственного снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного снабжения; технологический процесс организации продовольственного снабжения. Контроль качества продукции общественного питания.

## **Тема 3. Вспомогательные службы предприятий альтернативных видов общественного питания.**

Организация работы вспомогательные службы предприятий альтернативных видов общественного питания: заготовочных и додготовочных цехов (холодный, горячий). Организация работы вспомогательных производственных подразделений (моечная столовой и кухонной посуды, сервисная, хлеборезка, буфет, раздаточная). Производственный персонал предприятий питания. Классификация организационных форм реализации услуг питания.

## **Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях альтернативных видов общественного питания.**

Организация производственной деятельности на предприятиях альтернативных видов общественного питания. Основы планирования производственной деятельности. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: Требования к производственному персоналу. Оценка эффективности производственной деятельности.

## **Тема 5. Организация обслуживания потребителей альтернативных видов общественного питания.**

Организация обслуживания потребителей альтернативных видов общественного питания. Виды обслуживания. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации услуг социальных видов общественного питания. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

## **Тема 6. Альтернативные виды общественного питания работников предприятий, организаций, в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях**

Организация обслуживания работников предприятий организаций. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации питания. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

Организация обслуживания в детских, медицинских образовательных и социальных учреждениях. Управление процессом обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания. Особенности организации социального питания в детских, медицинских образовательных и социальных учреждениях. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей.

## **Б1.В.ДВ.03.01 ИСТОРИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «История ресторанных сервисов» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 -5

семестрах: Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, История, Философия , Техническое оснащение организаций общественного питания, Ресторанный сервис , Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «История ресторанных сервиса» является формирование исторического мировоззрения у студентов в области ресторанных сервиса.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Всего	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации		
	Трудоемк.			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.			
	Зач. ед.	Часы										
5	3	108	4	10	-	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. История возникновения и развития общественного питания.**

Возникновение общественного питания и ресторанных дел. Первый повар в русской летописи. Первые предприятия общественного питания. Развитие общественного питания в эпоху индустриализации.

##### **Тема 2. Развитие ресторанный индустрии.**

Предприятия общественного питания в различных странах мира, их особенности, классификация, типы. История развития индустрии фаст-фуд. Фаст-фуд на разных континентах: старомосковская требуха; итальянская пицца; индийское карри; китайская лапша; восточная шаурма; мексиканские тортилья; английские фиш-энд-чипс; французские багеты; еврейские бублики; испанские тапас; немецкие хот-доги; американские гамбургеры. Возникновение и развитие предприятий быстрого обслуживания.

##### **Тема 3. История традиций питания..**

Пицевая карта мира. Особенности питания в различных странах мира, факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные. Французская кухня как родоначальница европейской.

##### **Тема 4. Из истории блюд.**

Блюда до нашей эры. Из истории национальных блюд. Кулинарные книги и рецепты: кулинарные памятники древнего Рима; европейское средневековье; кулинарные книги на Руси. История происхождения названий некоторых блюд.

##### **Тема 5. Из истории столовых приборов, посуды и белья.**

История возникновения столовой посуды, приборов, белья. Материалы для их изготовления. Назначение и использование.

##### **Тема 6. Из истории этикета.**

Культура еды и поведения за столом в историческом развитии: Египет, Древняя Греция, Древний Рим, Средневековье, ренессанс, борокко, рококо, девятнадцатое и двадцатое столетие.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Виды и формы организации ресторанных сервисов» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1 -5 семестрах: Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, История, Философия, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ресторанный сервис, Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Виды и формы организации ресторанных сервисов» является формирование исторического мировоззрения у студентов в области ресторанных сервисов.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-11.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Лекции, час.	Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации		
	Всего			Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.			
	Трудоемк.	Часы									
5	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)****Тема 1. Русское обслуживание в ресторане.**

Метод подачи в стол.

**Тема 2. Английский сервис.**

Подача блюд с помощью подсобного стола (английский метод).

**Тема 3. Обслуживание во французском стиле..**

Подача блюд в обнос (французский метод).

**Тема 4. Немецкое обслуживание.**

Европейский и комбинированный метод подачи блюд.

**Тема 5. Основные формы обслуживания.**

Обслуживание приемов и банкетов

## **Тема 6. Специальные формы обслуживания.**

Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.

**Б1.В.ДВ.04.01**

## **ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Проблемы развития предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Социальные виды общественного питания, Альтернативные виды общественного питания, История ресторанных сервисов, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Проблемы развития предприятий общественного питания» является обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации ресторанных сервисов.

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11, ПК-12.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Лекции, час.	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации		
	Всего			Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.				
	Трудоемк.	Часы										
10	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.			
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.			

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Проблемы развития предприятий перерабатывающей промышленности.**

Проблемы развития предприятий овощеперерабатывающей, мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей и мукомольной промышленности.

**Тема 2. Проблемы развития предприятий заготовочного производства.**

Проблемы развития предприятий заготовочного производства: овощного, мясного, птицегольевого, кондитерского цехов

**Тема 3. Проблемы развития предприятий заготовочного производства:** горячего, холодного и кондитерского цехов

**Тема 4. Проблемы развития предприятий ресторанных сервиса.**

Проблемы развития предприятий ресторанных сервиса: ресторанов, кафе, баров, ГРК и др.

**Б1.В.ДВ.04.02 ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Перспективы развития предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Социальные виды общественного питания, Альтернативные виды общественного питания, История ресторанных сервиса, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Перспективы развития предприятий общественного питания» является обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации ресторанных сервиса.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11, ПК-12.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Лекции, час.	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего			Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
10	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет бч.	
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет	

## Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)

**Тема 1. Перспективы развития предприятий перерабатывающей промышленности.**

Перспективы развития предприятий овощеперерабатывающей, мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей и мукомольной промышленности.

**Тема 2. Перспективы развития предприятий заготовочного производства.**

Перспективы развития предприятий заготовочного производства: овощного, мясного, птицегольевого, кондитерского цехов

**Тема 3. Перспективы развития предприятий заготовочного производства: горячего, холодного и кондитерского цехов.**

Перспективы развития горячего цеха. Перспективы развития холодного цеха. Перспективы развития кондитерского цеха.

**Тема 4. Перспективы развития предприятий ресторанных сервиса.**

Перспективы развития предприятий ресторанных сервиса: ресторанов, кафе, баров, ГРК и др.

**Б1.В.ДВ.05.01**

## **ХРАНЕНИЕ И КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам хранения и консервирования пищевого сырья и продукции.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков по реализации современных технологий хранения и консервирования пищевого сырья и продукции.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-9.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

р се ме		Учебные занятия	тре- ежут очко- вой
---------------	--	-----------------	------------------------------

	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.								
	Трудоемк.															
	Зач. ед.	Часы														
4	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.							
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.							

### Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)

**Тема 1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении: физические, химические, биохимические и микробиологические. Гарантийные сроки хранения пищевых продуктов.**

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении: физические, химические, биохимические и микробиологические. Гарантийные сроки хранения пищевых продуктов.

**Тема 2. Режимы и способы хранения.**

Стеллажный, ящичный, насыпной и др. способы хранения. Сухой, охлажденный, без доступа воздуха режимы хранения пищевого сырья и продукции.

**Тема 3. Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке: естественные потери, актируемые потери, их причины и меры снижения в сфере обращения.**

Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке: естественные потери, актируемые потери, их причины и меры снижения в сфере обращения.

**Тема 4. Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья: физические, физико-химические, химические, биохимические. Сущность, влияние на пищевую ценность и сохраняемость.**

Основные способы консервирования пищевых продуктов и сырья: физические, физико-химические, химические, биохимические. Сущность, влияние на пищевую ценность и сохраняемость.

**Тема 5. Общие условия транспортирования и хранения продовольственных товаров. Классификация и характеристика видов тары и упаковочных материалов, основные требования к таре и упаковке.**

Общие условия транспортирования и хранения продовольственных товаров. Классификация и характеристика видов тары и упаковочных материалов, основные требования к таре и упаковке.

**Тема 6. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов.**

Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов.

## Б1.В.ДВ.05.02 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Пищевая ценность продуктов питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-4 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Пищевая ценность продуктов питания» является подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам гигиены питания

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков в области технологии продукции и организации общественного питания по вопросам гигиены питания.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-9.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
4	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.**

Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.

##### **Тема 2. Пищевая ценность продуктов животного происхождения.**

Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов. Молоко (казеиновое и альбуминовое). Молочные продукты (творог, сыр, кисломолочные продукты, сыворотка). Особенности структуры и аминокислотного состава белков молока. Жиры и углеводы молока. Минеральные вещества, витамины, ферменты молока. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры. Творог как источник метионина. Сливки и пахта. Их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса.

Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса. Мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых людей. Колбасные изделия. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий

Рыбы и рыбные продукты как источники полноценного белка. Особенности аминокислотного состава белков рыбы. Липотропная активность белков рыбы. Высокие биологические свойства жира рыбы. Полиненасыщенные жирные кислоты, семейство омега. Особенности витаминного комплекса рыб. Микроэлементный состав мяса рыб. Экстрактивные вещества.

Яйцо как источник высокоценных белков, лецитина и холина, комплекс минеральных элементов, витаминов. Яичные продукты (порошок, меланж).

Классификация жиров. Жиры животного происхождения (сливочное масло, жиры сельскохозяйственных животных, рыб). Маргарины и кондитерские жиры. Витаминизация жиров. Жировые продукты (майонез, порошкообразные жиры).

### **Тема 3. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения.**

Зерновые продукты (хлеб, сухари, галеты, крупы, макаронные изделия, мука). Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Зерновые продукты как основные источники энергии и растительного белка в питании человек. Особенности аминокислотного состава зернового белка. Лимитирующие аминокислоты и повышение биологической ценности зернового белка. Зерновые продукты как основной источник углеводов и витаминов группы В. Значение зерновых продуктов как источника магния.

Продукты переработки зерна (мука, крупа). Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

Место и значение хлеба в питании населения различных стран мира. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба. значение в питании бобовых, сои.

Значение в питании овощей, плодов, грибов, орехов, зелени.

Пряности. Смеси пряностей. Пряные овощи (укроп, петрушка, лук, чеснок, хрень и др.).

Жиры растительного происхождения

Влияние технологии получения продуктов на их пищевую ценность.

Расчет суточных потребностей в продуктах.

## **Б1.В.ДВ.06.01                    ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БАРА**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация работы бара» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Техническое оснащение организаций общественного питания, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Организация работы бара» является формирование у студентов представления о технике и технологии барного обслуживания.

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков барного обслуживания.
- приготовление барных напитков различной степени сложности.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-9, ПК-10.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
Зач. ед.	Часы									
7	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.	

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. Общие сведения о барах.**

Возникновения баров. Классификация баров. Торговые помещения баров.

Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена. Организация снабжения бара. Формы обслуживания и роль бармена. Новые технологии и формы обслуживания.

Порядок и формы расчета, отчетность бармена.

##### **Тема 2. Культура потребления и дегустация вин и напитков**

Подача вин и напитков в ресторане. Вкусовая сочетаемость блюд и напитков

Дегустация, виды дегустаций.

##### **Тема 3. Посуда и инвентарь бара**

Барная посуда. Инвентарь и аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкости

##### **Тема 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей)**

Историческая справка (коктейли и смешанные напитки). Классификация смешанных напитков (коктейлей). Оформление коктейлей

##### **Тема 5. Грушевые смешанные напитки**

Пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия. Сбитни и медовые смешанные напитки

##### **Тема 6. Алкогольные напитки (базовые)**

Виды алкогольных напитков, их классификация. Особенности производства алкогольных напитков. Коньяк, бренди, водка, джин, ром, бальзамы, битеры, ликеры, кремы. Пиво, виды, технология приготовления.

#### **Б1.В.ДВ.06.02        ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ СОБЫТИЙНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ И РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ**

##### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация обслуживания событийных мероприятий в ресторанном сервисе» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04

Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Техническое оснащение организаций общественного питания, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Организация обслуживания событийных мероприятий в ресторанном сервисе» является формирование у студентов представления о технике и технологии банкетного и фуршетного обслуживания

**Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение первичных практических навыков банкетного и фуршетного обслуживания.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-9, ПК-10.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации									
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.											
	Трудоемк.																		
	Зач. ед.	Часы																	
7	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.										
Итого:	2	72	2	6	-	-	-	58	Зачет 6ч.										

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Раздел 1. Виды банкетов Дипломатические приемы. Прием заказа на проведение банкета.**

Классификация банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

**Раздел 2. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.**

Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

**Раздел 3. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.**

Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Комбинированные банкеты. Неофициальные банкеты.

**Раздел 4. Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.**

Особенности подготовки и проведения банкета. Обслуживание участников банкета.

## **Б1.В.ДВ.07.01 МЕНЕДЖМЕНТ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Менеджмент в ресторанном сервисе» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Психологические основы самоменеджмента, Основы отраслевой экономики, Деятельность профессиональной образовательной организации, Ресторанный сервис, Рекламные технологии в ресторанном бизнесе, Продвижение товаров и услуг в ресторанном бизнесе, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика, Преддипломная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Менеджмент в ресторанном сервисе» является приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины.

**Перечень осваиваемых компетенций:** ПК-11, ПК-12.

### **Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Лекции, час.	Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации		
	Всего			Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.			
	Трудоемк.	Часы									
10	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		

### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.**

Основные понятия и категории менеджмента. Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи. Особенности менеджмента в России. Принципы управления, особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания.

#### **Тема 2. Функции менеджмента.**

Функция планирования. Процесс стратегического планирования. Функция организации. Организационные структуры управления. Делегирование полномочий, пределы полномочий. Функция мотивации. Мотивационные теории. Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля.

### **Тема 3. Стили управления.**

Авторитарный стиль управления. Демократический стиль управления. Либеральный стиль управления. Их характеристика. «Решетка менеджмента». Теория лидерства, подходы к лидерству, типы лидерства.

### **Тема 4. Коммуникации в управлении.**

Коммуникации: понятие, виды. Процесс коммуникаций. Особенности процесса коммуникаций в предприятиях общественного питания. Барьеры в процессе коммуникаций. Рекомендации по совершенствованию процесса коммуникаций.

### **Тема 5. Деловое общение.**

Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения для современного специалиста. Правила ведения деловых бесед, совещаний. Техника ведения телефонных переговоров.

### **Тема 6. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации.**

Товар как средство удовлетворения потребностей. Элементы товарной политики: упаковка, ассортимент, товарный знак, сервис и т.д., их характеристика. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта в предприятиях общественного питания. Правовые основы рекламы. Маркетинговые исследования рынка.

## **Б1.В.ДВ.07.02 МАРКЕТИНГ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Маркетинг в ресторанном сервисе» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Психологические основы самоменеджмента, Основы отраслевой экономики, Деятельность профессиональной образовательной организации, Ресторанный сервис, Рекламные технологии в ресторанном бизнесе, Продвижение товаров и услуг в ресторанном бизнесе, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика, Преддипломная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Целью изучения дисциплины «Маркетинг в ресторанном сервисе» является приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.

### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение практических навыков маркетинговых исследований в сфере общественного питания.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-11, ПК-12.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
10	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.	
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.	

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

**Тема 1. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга.**

Маркетинг и его роль в развитии общественного питания. Принципы и функции маркетинга. Структура маркетинговой деятельности. Особенности комплекса маркетинга предприятий общественного питания. Объекты маркетинговой деятельности. Классификация потребностей.

Окружающая среда маркетинга.

**Тема 2. Современное состояние и перспективы развития отрасли.**

Состояние и прогнозы развития потребительского рынка России и региона. Концепции развития рыночных отношений. Классификация маркетинга. Основные виды маркетинга. Анализ конкурентной среды. Конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг. Антимонопольное законодательство по защите конкуренции и конкурентной среды. Сегментирование рынка. Признаки и критерии сегментирования потребительского рынка. Потребители услуг общественного питания. Модель покупательского поведения..

**Тема 3. Ценообразование на предприятиях общественного питания.**

Цена и ее функции, система цен в рыночной экономике. Формирование цены в общественном питании. Калькулирование в общественном питании.

**Тема 4. Адаптация производства и сбыта к рыночной ситуации.**

Товар как средство удовлетворения потребностей. Элементы товарной политики: упаковка, ассортимент, товарный знак, сервис и т.д., их характеристика. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта в предприятиях общественного питания. Правовые основы рекламы. Маркетинговые исследования рынка.

**Тема 5. Особенности маркетинга в области профессиональной деятельности.**

Основные понятия и категории менеджмента. Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи. Особенности менеджмента в России. Принципы управления, особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания.

**Тема 6. Функции маркетинга.**

Функция планирования. Процесс стратегического планирования. Функция организации. Организационные структуры управления. Делегирование полномочий, пределы полномочий. Функция мотивации. Мотивационные теории. Функция контроля. Виды, этапы, правила контроля.

**Б1.В.ДВ.08.01                    КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Кухни народов мира» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули)

профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Техническое оснащение организаций общественного питания, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

#### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Кухни народов мира» является овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

#### **Задачами освоения дисциплины являются:**

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

-приобретение практических навыков составления меню;

-приготовление кулинарной продукции различных стран и регионов мира.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-9.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Учебные занятия								Форма промежуточной аттестации								
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.									
	Трудоемк.																
	Зач. ед.	Часы															
9	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.								
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.								

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

#### **Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов.**

Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- исторические причины;

- религиозные и старинные обычаи;
- этногенез;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;
- режимы питания.

### **Тема 2. Кухни народов стран Центральной, Западной, Южной и Восточной Европы; Скандинавии.**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

### **Тема 3. Кухни народов стран Ближнего Востока.**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

### **Тема 4. Кухня народов стран Африки.**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

### **Тема 5. Кухни народов стран Северной, Центральной и Южной Америки.**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

### **Тема 6. Кухни народов стран Азии.**

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).

Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

## **Б1.В.ДВ.08.02 КУХНИ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Кухни народов Поволжья» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Технологии работы с информацией, Культура и межкультурные взаимодействия в современном мире, Техническое оснащение организаций общественного питания, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** изучения дисциплины «Кухни народов Поволжья» является овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов Поволжья.

**Задачами освоения дисциплины являются:**

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
- приобретение практических навыков составления меню;
- приготовление кулинарной продукции различных регионов Поволжья.

**Перечень осваиваемых компетенций: ПК-9.**

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Лекции, час.	Учебные занятия					Форма промежуточной аттестации		
	Всего			Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоятельная работа, час.			
	Трудоемк.	Часы									
9	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		
Итого:	3	108	4	10	-	-	-	85	Экзамен 9ч.		

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. Башкирская кухня.**

Холодные блюда и закуски башкирской кухни. Приготовление бульонов, супов. Вторые блюда из овощей. Вторые блюда из рыбы. Вторые блюда из мяса. Изделия из теста башкирской кухни. Приготовление напитков сладких блюд.

##### **Тема 2. Марийская кухня.**

Холодные блюда и закуски марийской кухни. Приготовление супов марийской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей марийской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы. Приготовление вторых блюд из мяса марийской кухни. Приготовления изделия из теста, напитков и сладких блюд марийской кухни.

##### **Тема 2. Татарская кухня.**

Холодные блюда и закуски татарской кухни. Приготовление супов татарской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей татарской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы татарской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса татарской кухни. Приготовление изделий из теста, напитков и сладких блюд татарской кухни.

##### **Тема 3. Удмуртская кухня.**

Холодные блюда и закуски удмуртской кухни. Приготовление супов удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из рыбы удмуртской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса удмуртской кухни. Приготовление изделий из теста удмуртской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд удмуртской кухни.

##### **Тема 5. Чувашская кухня.**

Холодные блюда и закуски чувашской кухни. Приготовление супов чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из овощей чувашской кухни. Приготовление вторых

блюд из рыбы чувашской кухни. Приготовление вторых блюд из мяса чувашской кухни. Приготовление изделий из теста чувашской кухни. Приготовление напитков и сладких блюд чувашской кухни.

## **Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ**

### **Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная (ознакомительная) практика «Практика по технологии обработки пищевой продукции» включена в обязательную часть Блока 2. Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервиса», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Технологии работы с информацией», «Ресторанный сервис», «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Микробиология пищевых производств».

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения дисциплин и прохождения практик, относящихся к предметно-деятельностному модулю.

**Вид практики:** учебная.

**Тип практики:** ознакомительная.

### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, формирование профессиональной компетентности, организация производительного труда обучаемых, формирование, закрепление и развитие умений и навыков по технологии общественного питания.

Учебная (ознакомительная) практика «Практика по технологии обработки пищевой продукции» направлена на формирование и развитие следующих **компетенций**: УК-1, УК-4, УК-6, ПК-1.

### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоятельная работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
2	3	108	-	-	-	-	-	108	Зачет с оценкой	
Итого:	3	108	-	-	-	-	-	108	Зачет с оценкой	

## **Б2.О.02(У) ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ**

### **Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная (эксплуатационная) практика включена в обязательную часть Блока 2. Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение

(по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Технологии работы с информацией», «Ресторанный сервис», «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Микробиология пищевых производств».

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения дисциплин и прохождения практик, относящихся к предметно-деятельностному модулю.

**Вид практики:** учебная.

**Тип практики:** эксплуатационная.

#### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, формирование профессиональной компетентности, организация производительного труда обучаемых, формирование, закрепление и развитие умений и навыков по технологии общественного питания.

Учебная (эксплуатационная) практика направлена на формирование и развитие следующих компетенций: УК-4, УК-8, ПК-8.

#### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.	Часы							
4	9	324	-	-	-	-	-	324	Зачет с оценкой	
Итого:	9	324	-	-	-	-	-	324	Зачет с оценкой	

## **Б2.О.03(П) ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ**

Педагогическая практика включена в обязательную часть Блока 2. Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Технология и организация ресторанных сервисов, заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин и практик учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах: «Педагогика», «Психология», «Методика профессионального обучения», Учебная (технологическая) практика.

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности в образовательных организациях системы среднего профессионального образования. Практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении университетской образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в реальный учебный процесс. Условия протекания, характер и

содержание практики максимально ориентированы на реальную профессиональную педагогическую деятельность. Результаты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются практико-ориентированной и опытно-экспериментальной основой для «Подготовки к сдаче государственного экзамена» и «Подготовки к защите ВКР».

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** педагогическая.

#### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, готовности к профессиональной деятельности в соответствии с нормативно - правовыми актами сферы образования, готовности реализовывать образовательные программы по методике профессионального образования в соответствии с требованиями образовательных стандартов, способности использовать современные методы и технологии обучения и диагностики.

Педагогическая практика направлена на формирование и развитие следующих компетенций: УК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК- 4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8.

#### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
8	12	432	-	-	-	-	-	432	Зачет с оценкой	
9	6	216	-	-	-	-	-	216	Зачет с оценкой	
Итого:	18	648	-	-	-	-	-	648	Зачет с оценкой	

#### **Б2.О.04(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

##### **Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин и практик учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах: «Общая педагогика», «Общая и социальная психология», «Психолого-педагогические технологии», «Методика обучения и воспитания», «Педагогика профессионального образования», «Психология профессионального образования», «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Методика профессионального обучения», «Профессионально-педагогические технологии», «Педагогический эксперимент в

профессиональном образовании», «Ознакомительная практика», «Эксплуатационная практика», «Профессионально-квалификационная практика».

Результаты практики являются становлением профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения через освоение педагогической деятельности. Практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении университетской образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в реальный учебный процесс. Условия протекания, характер и содержание практики максимально ориентированы на реальную профессиональную педагогическую деятельность. Результаты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются практико-ориентированной и опытно-экспериментальной основой для «Подготовки к сдаче государственного экзамена» и «Подготовки к защите ВКР».

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** научно-исследовательская.

#### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения через освоение педагогической деятельности.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) направлена на формирование и развитие следующих **компетенций**: УК-1, УК-2, ОПК-8, ПК-2.

#### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра			Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.		В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы									
10	9	324	-	-	-	-	-	-	324	Зачет с оценкой	
Итого:	9	324	-	-	-	-	-	-	324	Зачет с оценкой	

#### **Б2.О.05(П) ПРОФЕССИОНАЛЬНО-КВАЛИФИКАЦИОННАЯ**

##### **Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная (профессионально-квалификационная) практика включена в обязательную часть Блока 2. Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Технологии работы с информацией», «Ресторанный сервис», «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Микробиология пищевых производств».

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения

дисциплин и прохождения практик, относящихся к предметно-деятельностному модулю.

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** профессионально-квалификационная.

### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, формирование профессиональной компетентности, организация производительного труда обучаемых, формирование, закрепление и развитие умений и навыков по технологии общественного питания.

Производственная (профессионально-квалификационная) практика направлена на формирование и развитие следующих **компетенций**: УК-4, УК-8, ПК-8.

### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации								
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.									
	Трудоемк.																
	Зач. ед.	Часы															
6	6	216	-	-	-	-	-	216	Зачет с оценкой								
Итого:	6	216	-	-	-	-	-	216	Зачет с оценкой								

### **Б2.О.06(ПД) ПРЕДДИПЛОМНАЯ**

#### **Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная (преддипломная) практика включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин и практик учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах: «Общая педагогика», «Общая и социальная психология», «Психолого-педагогические технологии», «Методика обучения и воспитания», «Педагогика профессионального образования». Психология профессионального образования», «Введение в профессионально педагогическую деятельность», «Методика профессионального обучения», «Профессионально-педагогические технологии», «Педагогический эксперимент в профессиональном образовании», «Ознакомительная практика», «Эксплуатационная практика», «Профессионально-квалификационная практика».

Результаты практики являются становлением профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения через освоение педагогической деятельности. Практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении университетской образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в реальный учебный процесс. Условия протекания, характер и содержание практики максимально ориентированы на реальную профессиональную педагогическую деятельность. Результаты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной

деятельности являются практико-ориентированной и опытно-экспериментальной основой для «Подготовки к сдаче государственного экзамена» и «Подготовки к защите ВКР».

**Вид практики:** производственная.

**Тип практики:** преддипломная.

#### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: формирование у студентов профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области технологии и организации ресторанных сервиса.

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование и развитие следующих **компетенций**: УК-1, УК-6, ОПК-8, ПК-2.

#### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации								
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.									
	Трудоемк.																
	Зач. ед.	Часы															
10	6	216	-	-	-	-	-	216	Зачет с оценкой								
Итого:	6	216	-	-	-	-	-	216	Зачет с оценкой								

### **Б2.О.07(У) УЧЕБНАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКУМ ПО ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ УСТРОЙСТВАМ СФЕРЫ ПИТАНИЯ**

#### **Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная (технологическая) практика «Практикум по электротехническим устройствам сферы питания» включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Педагогическое образование (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Электрооборудование на предприятиях общественного питания», «Энергетические установки учреждений общественного питания», «Актуальные вопросы современной физики.»

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения дисциплин и прохождения практик, относящихся к Предметно-методическому модулю.

**Вид практики:** учебная.

**Тип практики:** технологическая.

#### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, готовности к профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами сферы образования, способности использовать современные методы и технологии обучения и диагностики.

Учебная (технологическая) практика «Практикум по электротехническим устройствам сферы питания» направлена на формирование и развитие следующих компетенций: ПК-8, ПК-14.

#### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра	Учебные занятия								Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоятельная работа, час.		
	Трудоемк.	Зач. ед.								
Зач. ед.	Часы									
2	3	108	-	-	-	-	-	108	Зачет с оценкой	
Итого:	3	108	-	-	-	-	-	108	Зачет с оценкой	

#### **Б2.О.08(У) УЧЕБНАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКУМ ПО ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЮ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

##### **Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная (технологическая) практика «Практикум по электрооборудованию на предприятиях общественного питания» включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Педагогическое образование (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Электрооборудование на предприятиях общественного питания», «Энергетические установки учреждений общественного питания», «Актуальные вопросы современной физики».

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения дисциплин и прохождения практик, относящихся к Предметно-методическому модулю.

**Вид практики:** учебная.

**Тип практики:** технологическая.

##### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, готовности к профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами сферы образования, способности использовать современные методы и технологии обучения и диагностики.

Учебная (технологическая) практика «Практикум по электрооборудованию на предприятиях общественного питания» направлена на формирование и развитие следующих компетенций: ПК-8, ПК-14.

#### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

ре се ме		Учебные занятия	еж ут оч но
----------------	--	-----------------	----------------------

	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.								
	Трудоемк.															
	Зач. ед.	Часы														
6	3	108	-	-	-	-	-	108	Зачет с оценкой							
Итого:	3	108	-	-	-	-	-	108	Зачет с оценкой							

## **Б2.О.09(У) УЧЕБНАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКУМ ПО АВТОМАТИКЕ И РОБОТОТЕХНИКЕ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

### **Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная (технологическая) практика «Практикум по автоматике и робототехнике в пищевой промышленности» включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Педагогическое образование (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Электрооборудование на предприятиях общественного питания», «Энергетические установки учреждений общественного питания», «Актуальные вопросы современной физики.»

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения дисциплин и прохождения практик, относящихся к Предметно-методическому модулю.

**Вид практики:** учебная.

**Тип практики:** технологическая.

### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, готовности к профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами сферы образования, способности использовать современные методы и технологии обучения и диагностики.

Учебная (технологическая) практика «Практикум по автоматике и робототехнике в пищевой промышленности» направлена на формирование и развитие следующих компетенций: ПК-8, ПК-14.

### **Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.									
Зач. ед.	Часы									
6	3	108	2	-	-	-	-	106	Зачет с оценкой	

Итого:	3	108	2	-	-	-	-	106	Зачет с оценкой
--------	---	-----	---	---	---	---	---	-----	-----------------

## **ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) включена в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА реализуется в 10 семестре.

Общая трудоёмкость ГИА составляет 9 ЗЕ или 324 часа, 6 недель, которая включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Форма проведения ГИА:

- защита ВКР.

### **Требования к уровню подготовки выпускника**

Требования к уровню подготовки выпускника основаны на требованиях федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, с учетом профессиональных стандартов.

**Результаты освоения программы (компетенции):** УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК- 1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК- 11; ПК-12; ПК-13; ПК-14.

## **ФТД.В.ДВ.01.01 ОСНОВЫ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ**

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Основы экономических знаний» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока ФТД. Факультативы учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в процессе изучения школьного курса «Обществознание», дисциплины «Финансово-экономический практикум».

Результаты изучения дисциплины являются основой для изучения дисциплин и прохождения практика, также для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины является формирование научного экономического мировоззрения, умения анализировать экономические ситуации и закономерности поведения хозяйственных субъектов в условиях рыночной экономики; овладение понятийным аппаратом современной экономической науки, позволяющее самостоятельно ориентироваться в сложных проблемах функционирования экономики.

**Задачи** освоения дисциплины:

- теоретическое освоение экономических концепций и моделей;
- изучение общих принципов функционирования экономики;
- приобретение практических навыков исследования экономических процессов;

- изучение основных понятий и показателей экономики;
- использование полученных знаний при изучении других наук и в практической деятельности.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-1, УК-9.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра	Всего		Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
			Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.	
	Трудоемк.	Зач. ед.							
8	1	36	6	10	-	-	-	16	Зачет 4ч.
Итого:	1	36	6	10	-	-	-	16	Зачет 4ч.

#### **Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

##### **Тема 1. Основы рыночного хозяйства.**

Роль экономики в обществе. Экономические законы. Методы исследования экономических явлений. Системный подход. Основные экономические проблемы. Предмет и метод экономической теории. Потребности и ресурсы. Блага. Товары и услуги. Общественное производство и экономические отношения. Производственные возможности общества и экономический выбор. Экономические системы: основные черты экономических систем и их моделей.

##### **Тема 2. Основные понятия микроэкономики.**

Рынок. Экономические агенты (субъекты рынка): домохозяйства, фирмы, государство. Экономический кругооборот. Спрос и предложение. Основные законы рынка. Конкурентность рынка. Типы рынков по конкуренции: совершенный рынок и несовершенные рынки. Антимонопольная политика государства. Рынок факторов производства. «Фиаско» рынка и государства.

##### **Тема 3. Основы макроэкономики.**

СНС и макроэкономические показатели. Инвестиции. Макроэкономическая нестабильность: экономические циклы, инфляция, безработица. Совокупный спрос. Совокупное предложение. Макроэкономическое равновесие. Государственные расходы и налоги. Бюджетно-налоговая политика. Деньги и их функции. Денежно-кредитная политика.

#### **ФТД.В.ДВ.01.02 ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ КОРРУПЦИИ**

##### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Противодействие коррупции» относится к факультативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанных сервисов», заочной

формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплины учебного плана, изученной обучающимися ранее: Правоведение, Правовое регулирование в области образования, а также при прохождении Ознакомительной практики. Результаты освоения дисциплины необходимы для прохождения Преддипломной практики, Подготовке к сдаче и сдача государственного экзамена, Выполнения и защита выпускной квалификационной работы

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины «Противодействие коррупции» является формирование у студентов антикоррупционного мышления и антикоррупционного поведения, развитие мотивации к антикоррупционному поведению.

**Задачей** освоения дисциплины является формирование у студента целостного представления о причинах и последствиях коррупции, представления об основных положениях законодательства о противодействии коррупции, основных формах коррупционного поведения, а также о мерах противодействия коррупции.

**Перечень осваиваемых компетенций:** УК-2, УК-10, ОПК-1.

**Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:**

Номер семестра			Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации	
	Всего		Лекции, час.	Практические занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час.	В т. ч. практическая подготовка, час.	Самостоят. работа, час.		
	Трудоемк.	Часы								
8	1	36	6	10	-	-	-	16	Зачет 4ч.	
Итого:	1	36	6	10	-	-	-	16	Зачет 4ч.	

**Содержание дисциплины (наименование разделов и тем)**

Тема 1. Понятие, признаки и сущность коррупции.

Сущность и основные содержательные характеристики коррупции. Социально-политическое и экономическое содержание коррупции. Признаки коррупционных проявлений.

Тема 2. Причины и формы проявления коррупции. Последствия коррупции.

Источники и причины коррупции. Социально - негативные последствия коррупции. Содержательное разнообразие коррупции. Формы коррупционных проявлений.

Тема 3. Источники права, регулирующие отношения в сфере противодействия коррупции.

Международно-правовые акты о противодействии коррупции и конфискации денег, ценностей и иного имущества лиц, совершивших преступления коррупционной направленности. Рекомендации Группы государств против коррупции. Правовые акты Организации экономического сотрудничества и развития в сфере противодействия коррупции. Модельное законодательство государств - участников СНГ о противодействии коррупции. Конституционно-правовые основы противодействия коррупции. Федеральное законодательство о борьбе с коррупцией. Законодательные основы противодействия

коррупции в субъектах Российской Федерации. Программы противодействия коррупции в субъектах Российской Федерации (на примере Ульяновской области). Муниципальные правовые акты в сфере противодействия коррупции (на примере МО г. Ульяновск).

Тема 4. Юридическая ответственность за коррупционные преступления и правонарушения.

Уголовная ответственность за коррупционные преступления, посягающие на собственность: публично-правовые отношения в сфере экономической деятельности; посягающие на порядок регулирования отношений в сфере экономической деятельности, запрещающий сделки с преступно приобретенным имуществом; порядок регулирования отношений в сфере экономической деятельности, запрещающий недобросовестную конкуренцию; порядок осуществления внешнеэкономической деятельности; интересы службы в коммерческих и иных организациях; а также уголовная ответственность за коррупционные преступления против общественной безопасности. Административная ответственность за правонарушения коррупционной направленности. Гражданскоправовая ответственность за противоправные деяния коррупционного характера. Ответственность за коррупционные деяния по законодательству зарубежных государств.

Тема 5. Субъекты реализации функций по противодействию коррупции и профилактике коррупционных правонарушений: система и способы реализации полномочий.

Сущность организационно-институциональных основ противодействия коррупции. Роль Президента Российской Федерации в определении основных направлений государственной политики в области противодействия коррупции. Совет при Президенте Российской Федерации по противодействию коррупции. Правительство Российской Федерации в сфере противодействия коррупции. Система федеральных органов государственной власти и органов государственной власти субъектов Российской Федерации, участвующих в противодействии коррупции. Влияние органов финансового контроля на антикоррупционную деятельность.

Организационно - институциональные основы противодействия коррупции в Ульяновской области. Институт Уполномоченного по противодействию коррупции в Ульяновской области. Счетная палата Ульяновской области.

Задачи, функции и полномочия правоохранительных органов в сфере противодействия коррупции (прокуратура, органы внутренних дел, Следственный комитет РФ и др.).

Тема 6. Антикоррупционная политика организации.

Требования, предъявляемые Федеральным законом от 25 декабря 2008 года № 273-ФЗ «О противодействии коррупции», к мерам, принимаемым организациями, по предупреждению коррупции. Коррупционные риски организации. Выявление и урегулирование конфликта интересов. Стандарты антикоррупционного поведения работников организации.